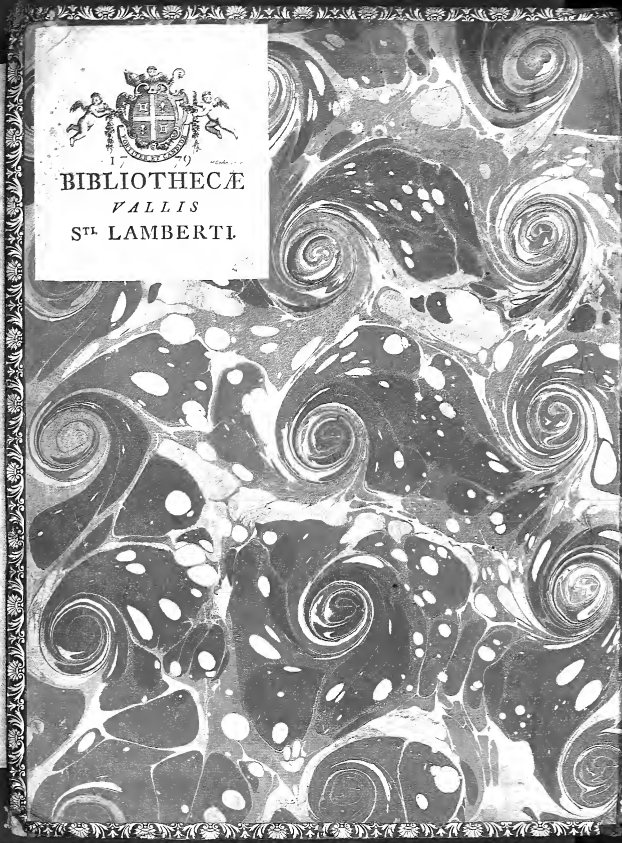


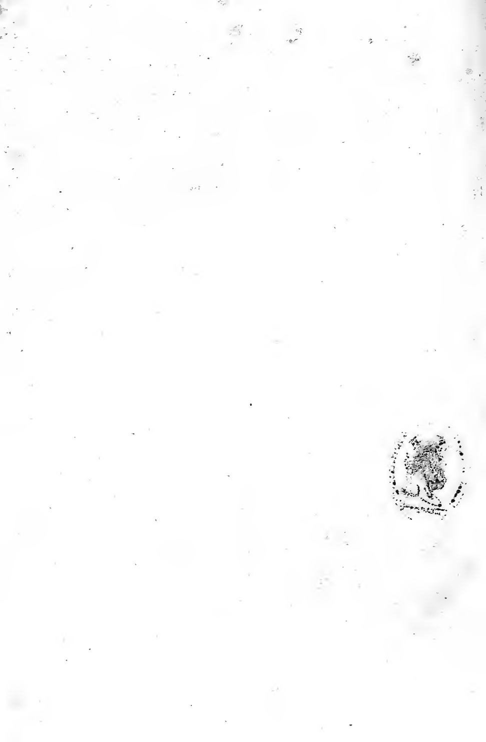

FORTITER ET CANDIDE
1779
BIBLIOTHECÆ
VALLIS
STI. LAMBERTI.



TRAITÉ DES ARBRES FRUITIERS.

TOME PREMIER.


POMONA
GALLICA
de Launay Sculp



TRAITÉ DES ARBRES FRUITIERS;

CONTENANT

LEUR FIGURE, LEUR DESCRIPTION, LEUR CULTURE, &c.

Par M. DUHAMEL DU MONCEAU, *de l'Académie Royale des Sciences ; de la Société Royale de Londres ; des Académies de Petersbourg, de Palerme, & de l'Institut de Bologne ; Honoraire de la Société d'Edimbourg, & de l'Académie de Marine ; Associé à plusieurs Sociétés d'Agriculture ; Inspecteur Général de la Marine.*

TOME PREMIER.



A PARIS,

Chez { SAILLANT, Libraire, rue Saint Jean de Beauvais.
DESAINT, Libraire, rue du Foin.

M. DCC. LXVIII.

AVEC APPROBATION ET PRIVILEGE DU ROI.

PRÉFACE.

ÉTUDIER les Ouvrages du Créateur, contempler l'admirable ſpectacle de la Nature, eſt une occupation bien digne de l'homme qui penſe. Dans quelque point de vue qu'il ſe place, il n'apperçoit rien qui ne mérite ſon attention, rien qui ne le conduiſe à faire des réflexions utiles. Mais dans la variété infinie d'objets qui compoſent cet immenſe tableau, ceux qu'on nomme de premiere néceſſité doivent le toucher plus que tous les autres ; tels ſont les Bleds, la Vigne, les Bois, les Beſtiaux, reſſources principales pour ſa vie, ſa sûreté, & même ſes plaiſirs.

OUTRE ces objets précieux, la Nature lui en offre d'autres, qui, ſans être auſſi intéreſſants, peuvent arrêter ſes regards & mériter ſes ſoins. L'agrément & l'utilité des Arbres fruitiers, doivent leur aſſurer le premier rang dans cette claſſe. A leurs fleurs, l'un des plus beaux ornements des Jardins au Printemps, ſuccedent les fruits qui ſont la partie la plus brillante des richeſſes de l'Eté & de l'Automne. Pendant toute l'année ils fourniſſent nos tables de mets d'autant plus agréables qu'ils flattent & réveillent le goût à la fin des repas les plus ſomptueux & les plus recherchés. Le parfum, la fraîcheur, la ſaveur, la délicateſſe des bons fruits ſont des qualités avouées de tout le monde : mais pluſieurs prétendent que l'uſage en eſt dangereux, & que, pour être ſervi dans des vaſes précieux, cet aliment n'en eſt pas moins contraire à la ſanté ; qu'étant froid, il produit dans l'eſtomac des crudités qui

troublent les digeſtions, font un mauvais chyle, & occaſionnent des fievres opiniâtres, & ſouvent vermineuſes. J'ai rapporté dans mes Obſervations Botanico-Météorologiques des faits bien conſtatés qui déchargent les fruits de ces accuſations, & pluſieurs célebres Médecins les ont pleinement juſtifiés de reproches qui ne doivent tomber que ſur l'intempérance de ceux qui, s'abandonnant à leur appétit, en uſent ſans modération. Si je n'étois retenu par les bornes d'une Préface qui ne peut être trop courte, je démontrerois facilement que cette nourriture délicieuſe, & unique de nos premiers peres, n'eſt devenue nuiſible que parce que l'homme s'y livre ſans réſerve.

JE n'ai garde cependant de conſeiller à tout le monde indiſtinctement de manger de toutes ſortes de fruits. Sur cet aliment comme ſur tout autre, chacun doit déterminer d'après ſa propre expérience l'uſage qu'il en peut faire, tant pour la quantité, que pour l'eſpece. Mais auſſi il ſeroit inconſidéré de vouloir proſcrire ſans reſtriction tous les fruits de deſſus nos tables : j'en appelle à tous les âges & à tous les Peuples qui ont conſtamment recherché les fruits. L'aſſurance de leurs ſuffrages, autant que le goût que j'ai pour les bons fruits, m'a porté dans le temps même où j'étois occupé des objets de la premiere néceſſité, la Culture des Terres, la Conſervation des Grains, le rétabliſſement des Forêts, &c. (*) à raſſembler dans nos Jardins les meilleures eſpeces d'Arbres fruitiers, à les décrire, à les faire deſſiner par les plus habiles Artiſtes dans la vue de compoſer l'Ouvrage que je donne aujourd'hui au Pu-

(*) Les Eléments d'Agriculture, 2 vol. *in*-12; le Traité de la Conſervation des Grains, 2 vol. *in*-12. & le Traité des Bois & Forêts en 8 vol. *in*-4°. ſe trouvent chez L. F. DELATOUR, Libr. rue S. Jacques.

blic : mais les grands frais qu'exigeoient les Gravures, me firent abandonner ce projet, & ces matériaux sont restés comme oubliés dans mon Cabinet pendant plus de vingt ans. Enfin les ayant fait voir à un Amateur (*) rempli des mêmes vues & occupé des mêmes objets, il espéra pouvoir les mettre en œuvre ; les difficultés qui m'avoient arrêté ne lui parurent point insurmontables. Je ne lui dissimulai pas que diverses occupations importantes ne me laissoient que peu de temps à donner à cet Ouvrage ; mais son zele l'engagea à m'offrir de travailler de concert avec moi pour finir les Descriptions & les Desseins imparfaits, & pour ajouter ce qui manquoit des uns & des autres, se proposant de me mettre en état de m'acquitter avec le Public des engagements que j'avois pris de donner ce Traité qui complete celui des Arbres & Arbustes.

Les Planches ont été exécutées par les Graveurs les plus habiles en ce genre ; & quoiqu'on apperçoive différentes manieres dans les hachures, parce que l'Ouvrage étoit trop considérable pour être fait par une même main, cependant elles ont été portées à un degré de perfection que l'on voit dans peu d'Ouvrages ; ce qui a déterminé les Libraires à n'épargner ni soins, ni dépenses pour qu'il n'y eût rien à desirer à la partie typographique de ce Traité, dont nous allons rendre un compte abrégé.

En examinant la plupart des Vergers & des Espaliers plantés d'Arbres fruitiers, on est surpris qu'un objet aussi intéressant soit si éloigné de sa perfection, principalement pour le choix des especes, & même pour leur culture.

(*) M. le Berriays.

A L'ÉGARD du choix des eſpeces, les uns plantent des Arbres pour tirer un revenu de leurs fruits : ceux-là ne prenant conſeil que de leur intérêt, donnent la préférence aux fruits qui ſont précoces ou fort gros ; ces deux qualités étant plus avantageuſes pour la vente que la délicateſſe des fruits, elles déterminent leur choix ; & on ne peut les en blâmer, puiſqu'ils prennent le moyen le plus propre à remplir leurs vues. D'autres plantent des Arbres pour leur uſage particulier & la fourniture de leur maiſon : ceux-ci reglent ſouvent le nombre des eſpeces qui doivent entrer dans leurs Jardins, d'après la Quintinye, qui s'eſt propoſé d'établir ſon choix ſur le mérite & la bonté des fruits de chaque genre. Cependant, en ſuivant les conſeils de ce célebre Auteur, on mettroit dans un même Verger ſoixante-cinq Ambrettes, autant d'Épines d'hiver, ſoixante-dix Echaſſeris, tous fruits médiocres ; & ſeulement vingt-quatre S. Germains, qui eſt un fruit bien ſupérieur à ceux que nous venons de nommer. Pluſieurs Propriétaires ſe décident auſſi par leur goût particulier, qui ſouvent n'eſt pas le plus général ; mais quand on travaille pour ſoi, on doit être maître de ſuivre ſon inclination. D'autres enfin s'en rapportent entiérement à leur Jardinier qui ſouvent remet la déciſion au Pépiniériſte qu'il a affectionné ; & celui-ci plus occupé de ſon débit que de l'avantage du Propriétaire, fournit les eſpeces qu'il a le plus abondamment dans ſes Pépinieres.

LAISSANT à part ces motifs d'un intérêt perſonnel, il faut convenir qu'il ne ſeroit pas aiſé, même à celui qui auroit fait une étude ſuivie des fruits, de donner de bons conſeils à qui voudroit faire un plant conſidérable. Car le goût eſt une ſenſation perſonnelle & libre à laquelle on ne peut impoſer de Loix : ainſi chacun eſt autoriſé à donner la préférence à un fruit ſur un autre. Les uns ſe

déclarent pour les fruits fondants, tandis que d'autres aiment mieux les caſſants. Cependant il y a des fruits qui, indépendamment des goûts de fantaiſie, méritent la préférence ſur tous les autres. Cela étant, il ſemble qu'on pourroit établir comme une regle générale de faire choix des bons plutôt que des médiocres. Quelque naturel que cela paroiſſe, nous oſons dire que cette regle eſt ſuſceptible de reſtriction. En effet celui, par exemple, qui ne planteroit que des Fraiſiers des Bois, des Ceriſiers de Montmorency, des Pruniers de Dauphine, des Pêchers de groſſe Mignonne, des Poiriers de Beurré, &c. auroit les fruits communément réputés les meilleurs; mais tous les ans il éprouveroit de longues diſettes, & rien n'eſt plus contraire à la bonne économie que de ſe fournir avec profuſion pendant quelques mois des fruits les plus excellents, & de reſter au dépourvu le reſte de l'année. Il paroît plus raiſonnable de ſe ménager une ſucceſſion de fruits, de ſorte que ſi l'on n'eſt pas toujours dans l'abondance juſqu'au ſuperflu, on ne ſoit jamais dans l'extrême indigence. Ainſi comme il n'eſt pas poſſible d'avoir pendant toute l'année d'excellents fruits, il faut faire enſorte que les médiocres ne manquent point. C'eſt-là diſpenſer avec intelligence les dons de la Nature ; & le moyen de s'aſſurer de ces reſſources, eſt de planter les eſpeces & les variétés d'Arbres dont les fruits ſe ſuccedent, depuis les plus précoces juſqu'aux plus tardifs, faiſant enſorte de proportionner le nombre de chaque eſpece aux beſoins de la ſaiſon où elle mûrit. Une plantation ne remplit donc point du tout ſon objet, lorſque trop nombreuſe en Arbres dont les fruits concourent pour le temps de la maturité & ne produiſent qu'une abondance momentanée, elle manque des eſpeces dont les fruits ſe conſervent juſqu'aux nouveaux. Elle eſt

encore incomplete lorſqu'elle n'eſt compoſée que des plus excellents fruits de chaque ſaiſon ; parce que ces fruits, ordinairement délicats, étant ſujets à manquer, il faut ſuppléer à ceux-là par des fruits de moindre qualité, mais qui donnent plus abondamment & plus conſtamment. D'ailleurs il faut du fruit pour les compotes & les confitures ; or ce ne ſont pas toujours les fruits les plus agréables à manger cruds qui réuſſiſſent le mieux dans le ſucre. Une compote de Griottes ou de Poires de S. Germain ne ſeroit pas préférée à une compote de Ceriſes communes ou de Poires de Martin-ſec. De même les confitures d'Abricots-Alberge & de Mirabelle ſont plus eſtimées que celles de gros Abricots & de Prunes de Dauphine.

CES défauts très-communs dans les plantations, viennent de ce que la plupart des Propriétaires ne connoiſſent point aſſez toutes les eſpeces d'Arbres pour faire eux-mêmes un bon choix. Peu de Jardiniers même les connoiſſent ſuffiſamment, & il n'y en a preſque aucun qui ſe donne la peine de les raſſembler dans les Jardins de leurs Maîtres.

C'EST principalement pour faciliter & répandre cette connoiſſance que nous avons entrepris notre Traité des Arbres Fruitiers. Nous ne nous ſommes point propoſés d'y faire une longue énumération de tous les fruits bons, médiocres & mauvais. Nous en avons exclus toutes les Poires & Pommes à Cidre, & tous les Raiſins qui ne ſont propres que pour faire du Vin. Les fruits de table ſont ſeuls la matiere de ce Traité ; & quoiqu'entre ceux-ci même, nous ayions fait un choix des meilleures eſpeces, & que nous en ayions omis un grand nombre qui ſont

plus connues qu'elles ne méritent de l'être, nous ne conseillons à personne de cultiver toutes celles dont nous faisons mention; quelques-unes n'étant que des fruits de fantaisie, d'autres ne réussissant que dans certains climats ou dans certains terreins, & d'autres n'étant propres qu'à diversifier le coup d'œil d'un Verger ou d'une Fruiterie: mais il a été nécessaire de rendre cette collection assez nombreuse, pour satisfaire à tous les goûts, & suffire à tous les usages qu'on peut faire des fruits.

OBSERVER dans toutes les Saisons de l'année plus de trois cents variétés d'Arbres; épier & saisir le moment où chacune de leurs productions est au point qui peut établir leur caractere; prendre les dimensions de ces productions, en examiner la forme, la couleur, la saveur, les différences qu'elles reçoivent de l'âge, de la force, de l'état des Arbres, de la nature du terrein, de l'exposition, de la température de l'air; distinguer les caracteres constants des accidentels; tels sont les objets de notre travail, dont la longueur & les détails ne nous ont point rebutés, étant soutenus par le desir de faire un Ouvrage utile au Public, & comptant que nos observations lui procureront des connoissances aussi distinctes qu'elles sont nécessaires. Cette entreprise offroit bien des difficultés à surmonter; les remarques suivantes les feront appercevoir.

1°. CHAQUE Arbre a un port &, pour ainsi dire, une façon d'être qui lui est particuliere; elle est sans contredit le résultat des caracteres qui distinguent un Arbre des autres: un Connoisseur les apperçoit, il en est frappé; mais ces petites différences ne peuvent être rendues sensibles, ni par les figures, ni par le discours. Celui qui les apperçoit

ne peut même les expoſer à un autre d'une maniere bien décidée.

2°. Les bourgeons des Arbres font bien diſtinguer un genre d'un autre, un Poirier d'un Prunier, & même quelques variétés, une Virgouleuſe, par exemple, d'une Bergamotte Craſanne; mais il y a un nombre de variétés où ces différences ſont ſi peu conſidérables, qu'on peut plutôt les regarder comme des caracteres négatifs qui indiquent quelle variété ce n'eſt pas, que comme des caracteres poſitifs qui déſignent préciſément telle ou telle variété. Les Jardiniers, ſur-tout ceux qui s'adonnent à la culture des Pépinieres, aſſurent que le bourgeon leur ſuffit pour connoître preſque tous les Arbres, principalement les Poiriers. Il eſt poſſible qu'ils les connoiſſent dans les Jardins ou dans les Pépinieres qu'ils cultivent, parce que les caracteres des bourgeons varient rarement dans le même terrein. Cependant nous avons vu pluſieurs fois d'habiles Pépiniériſtes ſe tromper ſur des variétés d'Arbres fruitiers, qui avoient été tirés peu de jours auparavant de leurs Pépinieres. Nous Convenons qu'un Pépiniériſte, qu'on peut comparer au chef d'une nombreuſe famille, vivant au milieu de ſes Arbres qu'il voit naître & s'élever, qu'il a plantés, greffés, formés, &c. doit les connoître, même indépendamment de leurs bourgeons, quoiqu'ils puiſſent lui aider à diſtinguer pluſieurs eſpeces; mais on peut aſſurer qu'il eſt impoſſible pour le Pêcher & très-difficile pour les autres genres, d'établir, ſur la ſeule inſpection des bourgeons, des caracteres diſtinctifs, au moins pour le plus grand nombre des variétés d'Arbres fruitiers: & l'incertitude augmenteroit ſi les bourgeons avoient été pris dans différentes Pépinieres;

car

car le terrein, l'expoſition, l'âge, la vigueur des Arbres, les divers ſujets ſur leſquels ils ont été greffés, toutes ces circonſtances occaſionnent des différences qui jettent les plus grands Connoiſſeurs dans des embarras dont ils ne peuvent ſe tirer.

3°. Les boutons par leur groſſeur, leur forme & celle de leurs ſupports, préſentent quelques différences aſſez ſenſibles pour faire connoître pluſieurs variétés, comme eſt, par exemple, la Reine-Claude, qui a des ſupports plus gros qu'aucune autre eſpece de Prune. Mais ces différences ſont trop peu conſidérables dans beaucoup d'Arbres pour former des caracteres diſtinctifs, ſur-tout ſi l'on examine les boutons à fruit de toutes les variétés d'un même genre. Cependant la forme & la groſſeur des boutons ſont des circonſtances moins ſujettes à varier que la couleur & la groſſeur des bourgeons.

4°. La grandeur, la forme, & la nuance de la couleur des pétales des fleurs, peuvent, dans certains genres, comme le Pêcher, faire diſtinguer les unes des autres beaucoup de variétés; mais il faut de l'étude & de l'application pour ſaiſir ces ſingularités qui ſont ſouvent peu conſidérables.

5°. Les feuilles des Arbres caractériſent mieux les eſpeces, que ne peuvent faire les parties dont nous venons de parler; elles peuvent même faire reconnoître dans les eſpeces beaucoup de variétés; mais il ſe trouve de ces caracteres qui ſont communs à pluſieurs variétés, & les feuilles d'un même bourgeon ſont ſujettes à n'avoir pas toujours une forme & une couleur conſtantes. C'eſt pourquoi

nous avons rarement décrit les feuilles des bourgeons : nous nous ſommes attachés aux grandes feuilles des branches à fruit, dont la forme, la grandeur, la couleur ſont plus déterminées ; & nous n'avons décrit les petites feuilles qui accompagnent les grandes, que quand elles nous ont préſenté quelque choſe de remarquable. A l'égard des dimenſions que nous avons aſſignées tant aux feuilles, qu'aux autres productions, elles ne doivent pas être priſes à la rigueur : car il eſt certain qu'un jeune Arbre vigoureux, qui ſera planté dans une bonne terre à l'expoſition du Nord, aura les feuilles beaucoup plus grandes que ſi cet Arbre étoit vieux ou languiſſant, ou expoſé au grand ſoleil dans un mauvais terrein : mais comme nous nous ſommes attachés à établir nos dimenſions ſur des feuilles bien conditionnées, priſes ſur des Arbres en bon état, on aura des termes de comparaiſon entre les feuilles de différentes eſpeces ou variétés d'Arbres.

CONCLUONS de ce qui vient d'être dit, qu'en examinant ou les bourgeons, ou les boutons, ou les feuilles ſeules, on ne prononcera ſur les eſpeces ou variétés des Arbres qu'avec beaucoup d'incertitude ; mais qu'en réuniſſant & en combinant les obſervations qu'on peut faire ſur ces différentes parties, on parviendra à diſtinguer les unes des autres la plupart des eſpeces & variétés des Arbres fruitiers.

6°. LES mêmes cauſes qui font varier les caracteres des autres productions des Arbres, peuvent auſſi changer ceux des fruits. Mais ces altérations ne rendent jamais méconnoiſſables tous les fruits d'un Arbre ; & ſi les jeux de la Nature, le terrein, l'expoſition, &c. en dérobent

quelques-uns au difcernement des yeux, ils ne pourront les fouftraire au jugement du goût. Si par hafard une Louife-bonne reffemble à l'extérieur à un S. Germain, l'incertitude ceffera quand on aura ouvert ces fruits. La groffeur des pepins, les pierres qui les environnent, caractériferont le S. Germain, & le goût levera encore plus l'incertitude. Nous en difons autant de la Virgouleufe comparée à l'Impériale; la Dauphine à la petite Reine-Claude, la Pêche-violette au Brugnon, la Pomme-Poire à la Reinette-grife, &c. Concluons que fi dans ces cas l'extérieur de plufieurs fruits en impofe, leur faveur, le temps de leur maturité, & leurs caracteres intérieurs les feront diftinguer.

LES fruits offrent donc dans leur forme, leur volume, leur couleur, leur faveur, leur confiftance & le temps de leur maturité des caracteres plus marqués, plus déterminés, plus certains que les autres productions des Arbres. C'eft pourquoi les Phrafes latines qui précedent chaque variété d'Arbre ne contiennent ordinairement que les caracteres des fruits.

SI ce Traité étoit fait pour les Botaniftes, ils pourroient blâmer la longueur de la plupart de ces Phrafes, & trouver mauvais que nous n'en ayions pris que très-peu dans les Auteurs célebres, dont les Phrafes font affez univerfellement reçues. Voici les raifons qui nous ont déterminés à nous écarter de cette regle.

1°. COMME il n'eft pas poffible d'exprimer en peu de mots les caracteres communs à une efpece, & le caractere particulier à chacune de fes variétés, nous avons tâché de

remplir notre objet ſans chercher à abréger les phraſes par la ſuppreſſion de quelques mots. Nous nous ſommes propoſés de renfermer le caractere de chaque variété d'Arbre en une ſeule phraſe latine, dont les termes ſont ſouvent plus propres & plus déterminés que ceux de notre langue : mais nous n'avons pas cru devoir aſtreindre nos phraſes aux loix & à la préciſion de la Botanique. De même nous avons préféré dans le diſcours de parler la langue des Jardiniers à celle des Savants, prenant les termes dans la ſignification commune que leur donnent les gens de l'Art, & non dans la rigoureuſe exactitude des Botaniſtes.

2°. D'AILLEURS, il s'en faut bien que les Ouvrages de Botanique les plus étendus contiennent toutes les eſpeces d'Arbres fruitiers qui ſont décrites dans ce Traité; d'où il réſulte que ſouvent les phraſes qu'ont employé les Botaniſtes, pourroient convenir à pluſieurs variétés, quelquefois même à pluſieurs eſpeces. Par exemple, la phraſe *Pyrus ſativa, fructu Autumnali, ſuaviſſimo, in ore liqueſcente.* INST. caractériſe-t-elle le Poirier de Beurré plutôt que pluſieurs autres dont le fruit fondant & très-agréable mûrit en Automne? De même *Prunus fructu cerei coloris.* INST. ne caractériſe pas plus la Sainte-Catherine que quelques autres eſpeces de Prunes, comme la Mirabelle dont le fruit eſt de même couleur. Nous n'avons donc pu faire uſage de la plupart des phraſes des Botaniſtes.

QUELQUES Amateurs auroient deſiré une nouvelle nomenclature : mais auroit-elle été de quelque utilité? Il eſt vrai que le nom de pluſieurs Arbres varie d'une Province à une autre : mais une nouvelle nomenclature,

bien loin de remédier à cet inconvénient, auroit encore augmenté la confusion. On peut être certain que les Jardiniers préféreront toujours les noms qu'ils tiennent de leur Maître, auxquels ils sont accoutumés dès leur enfance, à ceux que nous mettrions dans notre Traité. Ainsi on ne peut guere espérer l'uniformité de noms, quoique sans doute elle fût à desirer. La plupart des noms des Arbres sont vuides de sens, nous en convenons : mais peut-on espérer de leur composer dans notre langue des noms qui expriment leur nature & leur caractere? Les Peuples que nous pouvons regarder comme nos Maîtres pour les choses de goût, ont-ils mieux nommé les Arbres? *Uva Apiana*, *Pyra Dolabelliana*, sont-ils meilleurs que *Poire aux Mouches*, *Prune de Monsieur*? Ainsi nous avons conservé les noms communs; & lorsqu'un Arbre en a plusieurs, nous les avons marqués, ayant attention de placer le premier celui qui est le plus usité. La liberté qu'on a pris de changer le nom des Plantes, a fait un grand obstacle au progrès de la Botanique, ou du moins en a rendu l'étude très-difficile.

Il est certain qu'il seroit avantageux de pouvoir distinguer sûrement ce qui est espece de ce qui est variété; mais ceux qui ont étudié la Physique des Arbres, sont obligés de convenir que cette distinction est impossible pour les Arbres qui sont long-temps à donner leurs fruits, & encore plus de temps à se reproduire par leurs semences. Comme on voit qu'un grain de Froment produit du Froment, un grain de Seigle, du Seigle, & un grain d'Orge, de l'Orge, on est en droit d'en conclure que le Froment, le Seigle & l'Orge sont des especes. Nous avons tenté de pareilles expériences sur les Arbres fruitiers,

mais elles ſont de trop longue durée pour pouvoir les répéter comme on le fait très-aiſément à l'égard des Plantes annuelles. Ainſi elles nous ont ſeulement fait appercevoir que les ſemences produiſent un grand nombre de variétés, & on ſeroit tenté de penſer que le Poirier eſt une eſpece, le Pommier une autre, le Ceriſier une autre, & que tout le reſte ſont des variétés, mais qu'on doit, dans un Ouvrage comme celui-ci, appeller *eſpeces*, puiſque telle variété eſt très-précieuſe pendant que telle autre eſt mépriſable. On voit par-là qu'il eſt impoſſible de remonter aux eſpeces primitives, & qu'il ſeroit ridicule de vouloir ranger les Arbres, qu'on me paſſe ce terme, ſuivant leur ordre généalogique.

Il ne nous reſtoit que deux ordres à choiſir; ſavoir celui de la ſaiſon de leur maturité, & l'ordre alphabétique.

Par l'ordre de la maturité nous aurions rapproché des Arbres de tous les genres qui n'ont nul rapport entr'eux, & nous en aurions éloigné dont tous les caracteres ſe reſſemblent: nous avons donc préféré de diſpoſer les genres ſelon l'ordre alphabétique, comme dans le *Traité des Arbres & Arbuſtes*, dont celui-ci n'eſt qu'une extenſion, & nous croyons avoir ſatisfait à tout ce qu'on pourra deſirer en ajoutant une Table, où les eſpeces & les variétés de chaque genre ſont rangées par ordre alphabétique & par ordre de maturité, au moyen de laquelle on ſaura quels ſont les fruits dont on pourra jouir dans chaque mois de l'année.

Nous ne pouvions pas nous diſpenſer de dire quelque choſe de la Culture, mais nous nous ſommes ren-

fermés dans des principes ſimples, & qui peuvent être pratiqués par tout le monde. Nous ne dirons rien des chaſſis, des vitrages, des ſerres chaudes, des changements de la nature du terrein, & de toutes les cultures fort diſpendieuſes qui ne peuvent convenir qu'à un très-petit nombre de Propriétaires aſſez riches pour en faire la dépenſe : leur opulence leur procurant des gens capables & intelligents, qui conſacreront volontiers leurs talents & leurs travaux à ſatisfaire les deſirs de ceux qui peuvent les récompenſer, les Livres & les inſtructions ſur ce ſujet, ſeroient auſſi inutiles aux gens très-riches, qu'aux Particuliers dont la fortune eſt trop bornée pour de telles entrepriſes.

Nous éviterons auſſi de nous engager dans des recherches ſublimes, qui n'aboutiroient qu'à faire illuſion. Pluſieurs Phyſiciens, par exemple, ont tenté d'analyſer les terres pour connoître leur fertilité: malheureuſement les réſultats de leurs travaux n'ont jamais cadré avec l'expérience.

Ainsi, ſuivant nous, tout Cultivateur doit ſe borner à ſavoir ſi ſa terre eſt ſeche ou humide, forte ou légere, meuble ou compacte, ſablonneuſe, glaiſeuſe ou argilleuſe. Les yeux & la main ſuffiſent pour juger de ces qualités, & la fertilité des terres ſe connoît mieux & plus ſûrement par l'expérience, que par les Analyſes les plus recherchées.

Mais il nous a paru indiſpenſable de traiter avec quelque étendue de la culture commune des Arbres fruitiers priſe en général, de leur éducation, de leur greffe, de

leur plantation, de leur taille, &c. & d'indiquer la culture particuliere à chaque espece, sans toutefois prétendre donner un Traité complet sur ce sujet. Nous n'entreprendrons pas même de faire la critique des mauvaises pratiques qui se sont perpétuées chez beaucoup de Jardiniers; quelques-uns ont su s'en écarter, & justifier, par des succès, la bonté des nouvelles méthodes qu'ils se sont formées.

AINSI nous nous contenterons d'exposer le méchanisme des méthodes simples & des pratiques les plus faciles, qui sont fondées sur des principes, sur de bonnes observations, & sur l'expérience des Jardiniers qui ne font ni ne promettent des prodiges, mais dont les succès peuvent contenter les Amateurs. Nous nous abstiendrons de faire mention du Physique de la germination des semences, du développement des branches & des racines, de la réussite des marcottes & des boutures, de l'union des greffes avec leur sujet, de la guérison des plaies des Arbres, de la formation des couches ligneuses, des effets qui résultent de la taille, &c. Ceux qui seront curieux d'acquérir ces connoissances, pourront consulter ce que nous en avons dit dans la *Physique des Arbres*, où elles sont mieux à leur place.

NOUS nous bornons dans ce Traité aux instructions indispensablement nécessaires à un Jardinier, ou à celui qui ne dédaigne pas de le devenir, soit pour conduire lui-même ses Arbres, soit pour juger s'ils sont bien conduits, afin d'être en état d'inviter ses amis à venir partager avec lui des dons que le travail obtient de la Nature, & que l'industrie multiplie, perfectionne & embellit.

TABLE ALPHABÉTIQUE.

Ordre Alphabétique.

Ordre de Maturité.

Ordre Alphabétique.

Plantation des Arbres fruitiers. Choix & qualités du plant. I. 47. Groſſeur du plant. 34. A quelle profondeur on doit planter. 40. Diſtance convenable entre chaque Arbre. 41. Planter les Arbres ſuivant l'ordre des eſpeces & variétés, & de la maturité. 42. Saiſon & façon de planter. 43. Attentions néceſſaires dans la plantation des Arbres. 44. Méthode & avantages d'élever les Arbres en place. 45. Conduite des Arbres nouvellement plantés. 50.

Poirier. *Voyez Pyrus.*

Pommier. *Voyez Malus*

Prunus, Prunier. Semis de Pruniers. I. 5. Deſcription du Prunier. II. 65. Sa Culture. 114. Uſages de ſes fruits. 116. Ses eſpeces & variétés.

Ordre Alphabétique.	*Ordre de Maturité.*
Angélique de Rome 239	Cuiſſe-Madame.
Angleterre 197	Gros Blanquet.
Angleterre d'hiver 198	Gros Blanquet rond.
Archiduc d'été. *Voyez* Ognonnet.	Epargne.
Aurate 122	Ognonnet.
Beau préſent. *Voyez* Epargne.	Sapin.
Belliſſime d'automne 128	Deux-Têtes.
Belliſſime d'été 203	Belliſſime d'été.
Belliſſime d'hiver 234	Bourdon muſqué.
Bequêne 181	Blanquet à longue queue.
Bergamotte d'Alençon. *Voyez* Berg. de Hollande.	Petit Blanquet.
Bergamotte d'automne 165	Gros Hâtiveau.
Bergamotte Cadette 172	Poire d'Ange.
Bergamotte-Craſanne 166	Sans-peau.
Bergamotte d'été 161	Parfum d'Août.
Bergamotte de Hollande 170	Chere-Adame.
Bergamotte de Pâques 169	Fin or d'été.
Bergamotte rouge 162	Epine-roſe.
Bergamotte de Soulers 168	Salviati.
Bergamotte Suiſſe 163	Orange muſquée.
Beurré 196	Orange rouge.
Beurré d'Angleterre. *Voyez* Angleterre.	Robine.
Bezi de Caiſſoy 178	Sanguinole.
Bezi de Chaſſery. *Voyez* Echaſſery.	Bon-Chrétien d'été muſqué.
Bezi de Chaumontel 199	Gros Rouſſelet.
Bezi d'Hery 139	Poire d'œuf.
Bezi de Montigny 207	Caſſolette.
Bezi de la Motte 206	Griſe-bonne.
Blanquet (gros) 129	Muſcat royal.
Blanquet à longue queue 131	Jargonnelle.
Blanquet (petit) 132	Rouſſelet de Reims.
Blanquet rond 130	Ah! mon Dieu.
Bon-Chrétien d'Eſpagne 216	Fin or de Septembre.
Bon-Chrétien d'été 217	Inconnue Cheneau.
Bon-Chrétien d'été muſqué 218	Epine d'été.
Bon-Chrétien d'hiver 212	Poire-Figue.
Bonne de Soulers. *Voyez* Bergamotte de Soulers.	Bon-Chrétien d'été.
Bourdon muſqué 142	Orange tulipée.
Caſſolette 160	Bergamotte d'été.
Cadet (Poire de). *Voyez* Bergamotte Cadette.	Bergamotte rouge.
Carillac 233	Verte-longue.
Chere-Adame 156	Beurré.
Champ riche d'Italie 232	Angleterre.
Char brûlé 247	Doyenné.
Citron des Carmes. *Voyez* Madeleine.	Bezi de Montigny.
Colmars 222	Bezi de la Motte.
Craſanne. *Voyez* Bergamotte Craſanne.	Bergamotte-Suiſſe.
Cuiſſe-Madame 127	Bergamotte d'automne.

ORDRE ALPHABÉTIQUE.

RUBUS IDÆUS, FRAMBOISIER. Sa Description. II. 255. Sa Culture. 258. Usages de ses fruits. 259.

Sauvageons, sujets. Divers moyens de les multiplier. I. 2. Leur éducation & leur culture. 12. Comment se traitent ceux qu'on leve dans les Bois. 7.

Semences. Les Arbres fruitiers se perpétuent par les Semences ; mais ils varient & dégénerent. I. 1.

Semis de noyaux & pepins d'Arbres fruitiers. I. 3.

Taille des Arbres fruitiers. Son objet, & la Saison de la faire. I. 64. Taille des Arbres de plein vent. 65. Définition & notions générales de la taille des Arbres d'espalier. 66. La taille n'a que des regles générales. 81. Propositions ou principes de la taille. 68. Définitions & usages des branches. 72. Taille d'un jeune Arbre ; I[e] année. 76. II[e] année. 78. III[e] année. 79. IV[e] année. 80. Taille d'un Arbre formé. 83. Méthode de Montreuil. 87. Taille des Arbres en buisson. 89.

Tygre, Insecte ennemi des Arbres fruitiers. I. 107.

VITIS, VIGNE. Sa Description. II. Sa Culture. 273. Sa taille. 275. L'usage de ses fruits. 280. Ses especes & variétés.

Fin de la Table Alphabétique.

EXTRAIT DES REGISTRES
de l'Académie Royale des Sciences.

Du vingt-huit Juin 1768.

MESSIEURS DE JUSSIEU & FOUGEROUX DE BONDAROY, qui avoient été nommés pour examiner un Ouvrage de M. Duhamel, intitulé : *Traité des Arbres fruitiers contenant leur Figure, leur Description, leur Culture, &c.* en ayant fait leur rapport, l'Académie a jugé cet Ouvrage digne de l'Impression ; en foi de quoi j'ai signé le présent Certificat. A Paris le 28 Juin 1768.

GRANDJEAN DE FOUCHY, *Secretaire perpétuel de l'Académie Royale des Sciences.*

PRIVILEGE DU ROI.

LOUIS par la grace de Dieu, Roi de France & de Navarre : A nos amés & féaux Conseillers, les Gens tenant nos Cours de Parlement, Maîtres des Requêtes ordinaires de notre Hôtel, Grand Conseil, Prevôt de Paris, Baillifs, Sénéchaux, leurs Lieutenans Civils, & autres nos Justiciers qu'il appartiendra, SALUT. Nos bien-amés LES MEMBRES DE L'ACADÉMIE ROYALE DES SCIENCES de notre bonne Ville de Paris, Nous ont fait exposer qu'ils auroient besoin de nos Lettres de Privilege pour l'impression de leurs Ouvrages : A CES CAUSES, voulant favorablement traiter les Exposans, Nous leur avons permis & permettons par ces Présentes de faire imprimer, par tel Imprimeur qu'ils voudront choisir, toutes les Recherches ou Observations journalieres, ou Relations annuelles de tout ce qui aura été fait dans les Assemblées de ladite Académie Royale des Sciences, les Ouvrages, Traités ou Mémoires de chacun des Particuliers qui la composent, & généralement tout ce que ladite Académie voudra faire paroître, après avoir fait examiner lesdits Ouvrages, & qu'ils seront jugés dignes de l'impression, en tels volumes, forme, marge, caractères, conjointement, ou séparément & autant de fois que bon leur semblera, & de les faire vendre & débiter par tout notre Royaume, pendant le tems de vingt années consécutives, à compter du jour de la date des Présentes ; sans toutefois qu'à l'occasion des Ouvrages ci-dessus spécifiés, il puisse en être imprimé d'autres qui ne soient pas de ladite Académie : faisons défenses à toutes sortes de personnes, de quelque qualité & condition qu'elles soient, d'en introduire d'impression étrangere dans aucun lieu de notre obéissance ; comme aussi à tous Libraires & Imprimeurs d'imprimer ou faire imprimer, vendre, faire vendre & débiter lesdits Ouvrages, en tout ou en partie, & d'en faire aucunes traductions ou extraits, sous quelque prétexte que ce puisse être, sans la permission expresse & par écrit desdits Exposans, ou de ceux qui auront droit d'eux, à peine de confiscation des Exemplaires contrefaits, de trois mille livres d'amende contre chacun des contrevenans ; dont un tiers à Nous, un tiers à l'Hôtel-Dieu de Paris, & l'autre tiers auxdits Exposans, ou à celui qui aura droit d'eux, & de tous dépens, dommages & intérêts ; à la charge que ces Présentes seront enregistrées tout au long sur le Registre de la Communauté des Libraires & imprimeurs de Paris, dans trois mois de

la date d'icelles; que l'impression desdits Ouvrages sera faite dans notre Royaume, & non ailleurs, en bon papier & beaux caractères, conformément aux Réglemens de la Librairie; qu'avant de les exposer en vente, les Manuscrits ou Imprimés qui auront servi de copie à l'impression desdits Ouvrages, seront remis ès mains de notre très-cher & féal Chevalier le Sieur DAGUESSEAU, Chancelier de France, Commandeur de nos Ordres, & qu'il en sera ensuite remis deux Exemplaires dans notre Bibliothèque publique, un en celle de notre Château du Louvre, & un en celle de notredit très-cher & féal Chevalier le Sieur DAGUESSEAU, Chancelier de France, le tout à peine de nullité desdites Présentes : du contenu desquelles vous mandons & enjoignons de faire jouir lesdits Exposans & leurs ayant cause pleinement & paisiblement, sans souffrir qu'il leur soit fait aucun trouble ou empêchement. Voulons que la copie des Présentes qui sera imprimée tout au long, au commencement ou à la fin desdits Ouvrages, soit tenue pour dûement signifiée; & qu'aux copies collationnées par l'un de nos amés & féaux Conseillers & Secretaires, foi soit ajoutée comme à l'original. Commandons au premier notre Huissier ou Sergent sur ce requis, de faire, pour l'exécution d'icelles, tous actes requis & nécessaires, sans demander autre permission, & nonobstant Clameur de Haro, Charte Normande & Lettres à ce contraires; CAR tel est notre plaisir. DONNÉ à Paris le dix-neuvieme jour du mois de Mars, l'an de grace mil sept cent cinquante, & de notre Regne le trente-cinquieme. Par le Roi en son Conseil. *Signé*, MOL.

Registré sur le Registre XII de la Chambre Royale & Syndicale des Libraires & Imprimeurs de Paris, N° 430, folio 309, conformément au Réglement de 1723, qui fait défenses, article 4, à toutes personnes, de quelque qualité qu'elles soient, autres que les Libraires & Imprimeurs, de vendre, débiter & faire afficher aucuns Livres pour les vendre, soit qu'ils s'en disent les Auteurs ou autrement; à la charge de fournir à la susdite Chambre huit exemplaires de chacun, prescrits par l'art. 108 du même Réglement. A Paris le 5 Juin 1750.

Signé, LE GRAS, Syndic.

TRAITÉ



TRAITÉ
DES
ARBRES FRUITIERS.

CULTURE GÉNÉRALE DES ARBRES FRUITIERS.

CHAPITRE PREMIER.

Des Pépinieres.

LES SEMENCES ſont la voie naturelle & la plus commune par laquelle les Arbres ſe multiplient, & la ſeule par laquelle ils diverſifient leurs Eſpeces. Mais celles des Arbres Fruitiers ne produiſent ordinairement que des eſpeces dégénérées ou des ſauvageons dont le fruit auſtere & déſagréable eſt plus propre à devenir la pâture des animaux, que la nourriture des hommes; & ſi quelquefois il en naît un arbre franc, la jouiſſance de ce précieux individu ſera bornée à un ſeul poſſeſſeur, & à la durée d'un ſeul arbre, à moins que la greffe ne le perpétue & ne le tranſmette aux âges ſuivants, en le faiſant adopter par des

ſauvageons qui lui communiquent leurs ſucs & leur vigueur, ſans lui communiquer leurs défauts.

Quiconque s'applique à la culture des Arbres Fruitiers, doit donc avoir une Pépiniere de toutes les eſpeces de ſauvageons ou ſujets ſur leſquels ſe greffent les arbres francs.

De ces ſauvageons, les uns, ſavoir le Pêcher, l'Amandier, l'Abricotier ne s'élevent que de ſemences; les autres, le Prunier, le Poirier, le Pommier, le Ceriſier, & quelquefois le Meriſier ſe multiplient par leurs ſemences & par les rejets de leurs racines; quelques-uns ſe perpétuent par les ſemences, les marcottes & même les boutures, ce ſont les Coignaſſiers, les Ceriſiers de Sainte-Lucie, & les Pommiers de Doucin & de Paradis.

Ayant expliqué en détail dans le *Traité des Semis* & dans la *Phyſique des Arbres* (a) tout ce qui concerne les Pépinieres, & les différents moyens de multiplier les arbres, je ne répéterai ici que ce qui eſt néceſſaire, ou directement relatif à mon ſujet.

Article I. *Du Terrein propre pour une Pépiniere.*

Croire que des arbres élevés dans un mauvais terrein ſe rétabliſſent facilement & prennent promptement vigueur, étant tranſplantés dans une terre fertile & bien cultivée, c'eſt une erreur. Ces arbres étiques, tortus, rabougris, galeux, chargés de mouſſe, dépourvus de bonnes racines languiſſent long-temps, ou périſſent pour la plupart ſuffoqués par l'abondance d'une nourriture trop forte & trop ſubſtantieuſe pour la délicateſſe de leurs fibres & de leurs organes. Croire qu'un arbre élevé dans un bon terrein humide, fumé, engraiſſé & bien cultivé ſe ſoutiendra avec ſuccès étant tranſplanté dans un terrein maigre, ſec ou médiocrement bon, c'eſt une autre erreur. En paſſant

(a) Ces deux Ouvrages faiſant partie du *Traité complet des Bois & des Forêts* en 8 vol. in-4°. fig. ſe trouvent chez L. F. Delatour, Libraire, rue S. Jacques.

de l'excès dans l'indigence, il tombera dans la langueur & le dépériſſement.

Choiſiſſons donc, pour établir une Pépiniere, une bonne terre franche plus ſeche qu'humide. Pendant l'été, il faut la défoncer à deux pieds de profondeur, & la paſſer à la claie, ſi elle eſt pierreuſe, ou ſeulement graveleuſe; ſi elle ne l'eſt point, cette opération n'eſt pas néceſſaire, mais très-avantageuſe.

Si le terrein a beſoin d'être amendé, il faut que ce ſoit avec des terres neuves de bonne qualité qu'on y mêle en faiſant le défoncement; & non pas avec des fumiers, parce que non-ſeulement il ne ſe forme dans le fumier que de petites racines noires, foibles & mal conditionnées; mais encore parce qu'il attire des vers blancs qui endommagent les racines, & ſouvent font périr les jeunes arbres.

Le terrein étant ainſi préparé, on le laiſſe raſſeoir juſqu'à la mi-Mars, ou au commencement d'Avril, ou au moins juſqu'au mois de Novembre; (quelques Jardiniers conſeillent de le laiſſer raſſeoir pendant un an.) Avant que de le garnir de petit plant ou de ſemence, on lui donne un léger labour pour détruire les mauvaiſes herbes. A moins que le terrein ne ſoit très-mauvais, ce que je ne ſuppoſe pas, on peut compter qu'étant façonné comme nous l'avons dit, les arbres s'y éléveront bien, & réuſſiront dans toutes les terres où on les tranſplantera.

ARTICLE II. *Des Semis.*

I. LES AMANDES deſtinées à faire des Semis, doivent germer pendant l'hiver, afin qu'au printemps elles ſortent plutôt de terre, & courent moins riſque d'être mangées par les mulots, les pies, les corneilles, les geais, &c.

Les uns piquent ces amandes en terre, le bout pointu en bas, & tout près les unes des autres. Ils ne mettent point de terre par

dessus, mais ils les couvrent d'une planche qu'ils chargent de grosses pierres. Cette opération étant faite en Décembre ou Janvier, l'humidité de la terre suffit pour faire germer les amandes, qu'on trouve en état d'être plantées en Avril.

D'autres en Novembre (& c'est la pratique la plus ordinaire) mettent alternativement un lit de deux pouces de sable gras & humide, & un lit d'amandes dans un baquet, mannequin, tonneau défoncé par un bout, ou autre vaisseau. Ils le placent contre un mur exposé au midi, & lorsqu'il vient de fortes gelées, ils le couvrent avec de la litiere, ou bien ils le renferment dans une orangerie, une cave, un cellier; & ils ont attention de visiter de temps en temps les amandes, pour les mouiller un peu, si les germes ne commencent pas à se montrer en Février; ou les tenir plus seches, si les germes sont trop alongés: étant essentiel qu'elles soient germées avant que d'être plantées; mais qu'elles ne soient pas trop avancées; car alors il est très-difficile de les retirer du sable & de les planter, sans rompre beaucoup de plumes ou tiges naissantes, si elles sont déja développées; ou au moins de racines & de chevelu: or les amandes épuisées par ces productions ne pourroient en former de nouvelles.

Les Pépiniéristes ne mettent les amandes & autres noyaux dans le sable, que du 1 au 15 Janvier. Au défaut de sable, on peut se servir de terre bien meuble.

Dans le commencement d'Avril, on trace au cordeau sur le terrein préparé à recevoir ces amandes, des raies distantes entre elles de deux pieds & demi ou trois pieds; & par un beau temps on tire les amandes du sable; on en coupe ou pince la radicule, afin qu'il se forme un bel empatement de racines, & non pas un pivot qui rendroit très-difficile & très-incertaine la reprise de ces arbres lorsqu'on les transplanteroit. On les met dans une manne, & on les porte au lieu où elles doivent être plantées. Des Jardiniers font avec la cheville des trous distants de vingt ou vingt-quatre

pouces les uns des autres dans les raies qui ont été tracées au cordeau; ils y mettent les amandes à trois ou quatre pouces au plus de profondeur, les couvrent de terre avec la pointe du plantoir, & plombent doucement la terre avec le pied, ſuppoſé qu'elle ne ſoit pas aſſez humide pour ſe pêtrir. Les germes ne tarderont pas à ſortir de terre, & dès la fin d'Août ou la mi-Septembre de la même année, une partie des jeunes Amandiers ſera aſſez forte pour être écuſſonnée en œil dormant pour des arbres nains; les plus foibles ſeront écuſſonnés l'année ſuivante, ou la troiſieme année.

On prétend que les amandes de Provence qui ont le bois tendre ſont des arbres ſujets à la gomme, & que les Pêchers greffés ſur des ſujets provenants d'amandes ameres, donnent beaucoup de bois & peu de fruit. J'ai toujours tâché de me procurer des amandes du pays, douces, nouvelles, des plus groſſes, & à bois dur; ayant reconnu que les ſemences venues dans notre climat donnent des arbres moins délicats que ceux qui viennent des ſemences tirées d'un climat plus chaud; & que les arbres que produiſent les amandes dont le bois eſt dur & épais, ſont plus ruſtiques que les autres. Faute d'obſervations particulieres, je m'en ſuis tenu à ces préſomptions générales. Cependant dans les années où les amandes ont entiérement manqué dans nos jardins, j'ai eu recours à celles de Provence, & ce n'a pas été ſans ſuccès.

Quelques Pépiniériſtes aſſurent auſſi qu'il ne faut point ſemer les amandes dans le même terrein qui les a produites, & qu'ils ont éprouvé que la greffe ne réuſſit pas bien ſur les ſujets qui en proviennent. Je n'ai fait aucune obſervation là-deſſus.

II. Les noyaux de Pêches, de Prunes, & d'Abricots ſe traitent de la même façon que les amandes. On les fait germer dans le ſable; on les met en terre à la même diſtance, & à la même profondeur. Les ſujets de Pêcher ſont pour la plûpart aſſez forts pour être greffés en œil dormant dès la fin d'Août de la même

année, pour des arbres nains. Ceux de Prunier & d'Abricotier ne ſont ordinairement en état de recevoir l'écuſſon que la ſeconde année. Cependant en mettant dans le commencement de Janvier des noyaux d'abricots tremper dans de l'eau claire, qu'on change & renouvelle tous les deux ou trois jours, au bout d'environ trois ſemaines on voit ces noyaux entr'ouverts par le renflement des amandes. Alors on les plante dans des pots ou caiſſes remplis de bonne terre; on les place ſur des fenêtres d'orangerie ou d'autre bâtiment expoſé au midi; & on les préſerve des gelées, en les rentrant ou les couvrant lorſque l'air eſt trop froid. Avant la fin de Février, le plant eſt ſorti de terre: on le laiſſe croître & ſe fortifier juſques vers la mi-Avril, qu'on le leve en motte pour le tranſplanter dans les places qu'on lui deſtine; on le plombe à l'eau, & pendant quelques jours on le défend du ſoleil; pendant l'été, on lui donne quelques arroſements. Ces ſujets qui ont plus d'un mois d'avance ſur ceux qu'on éleve par la méthode ordinaire, prennent aſſez de force pour recevoir la greffe dès la même année. Mais ces ſoins ne conviennent qu'à des Particuliers qui peuvent les prendre, & qui n'ont beſoin que d'un petit nombre de ſujets.

III. Les noyaux de Ceriſes, de Meriſes, de Ceriſes de Sainte-Lucie ſe mettent auſſi pendant l'hiver dans du ſable gras & humide. Au mois de Mars, lorſque les fortes gelées ſont paſſées, on fait dans le terrein préparé pour recevoir ces ſemences, des rigoles d'environ deux pouces de profondeur, & diſtantes les unes des autres de quatre à cinq pouces. On ſeme dans ces rigoles les noyaux pêle-mêle avec le ſable; on recouvre le tout d'un demi-pouce de terre, ſi elle eſt bonne, meuble & légere; ou mieux d'un pouce de terreau de vieilles couches, ou de feuilles d'arbres bien conſommé, ou de marc de raiſin, ou de vieux fumier de pigeon. Lorſque ce petit plant eſt aſſez fort pour être mis en pépiniere, ce qui arrive ordinairement dès la premiere

année, on l'arrache, on lui coupe ou racourcit le pivot, on le replante aux mêmes diſtances que les Amandiers. Cette tranſplantation ſe fait mieux en automne qu'au printemps. On le greffe à meſure qu'il acquiert la force & la hauteur convenables pour des nains, des demi-tiges, des tiges. Quelquefois ces noyaux, ou une partie, ne levent que la ſeconde année, ſur-tout lorſqu'ils n'ont pas été mis aſſez tôt dans le ſable, ou lorſqu'il n'a pas été entretenu dans une humidité ſuffiſante pour avancer leur germination. Les jeunes Meriſiers qui levent dans les bois étant tranſplantés en pépiniere, deviennent de fort bons ſujets.

IV. On ſtratifie pareillement dans le ſable les pepins de Poires, Pommes, Coings; mais comme ils ont plus de facilité à germer que les noyaux, il faut tenir le ſable moins humide, & les placer dans un lieu moins chaud, afin que leur germination n'ait pas fait trop de progrès en Mars lorſqu'on les mettra en terre. Ils ſe ſement comme les noyaux de Ceriſes, mais à une profondeur un peu moindre. (Il eſt plus ordinaire de prendre dans les preſſoirs à cidre du marc de Poires & de Pommes, de le laiſſer ſecher, enſuite le paſſer à la claie, le répandre également ſur un terrein préparé, & le recouvrir d'environ demi-pouce de bonne terre meuble.) La troiſieme année on arrache ce petit plant, pour en couper le pivot, & le replanter en pépiniere.

On peut s'épargner les ſoins de cette premiere éducation, en tranſplantant & cultivant en pépiniere du jeune plant de Poirier & de Pommier arraché dans les bois, où il en leve beaucoup de pepin.

Quant aux noyaux oſſeux tels que ceux d'Azérolier, & d'Aubeépine, on les met dans une foſſe creuſée dans un jardin ou autre terrein, à telle profondeur, qu'ils ſoient couverts de dix-huit pouces ou deux pieds de terre. On les laiſſe dans cet état juſqu'au ſecond mois de Mars ſuivant; c'eſt-à-dire, pendant environ quinze mois.

Alors on les retire de la fosse, & on les seme comme les noyaux de Cerises en rayons d'environ un pouce de profondeur.

Nota. 1°. Il est à propos de fréquenter & visiter souvent le terrein où l'on a fait un Semis pour écarter les pies, geais, &c. qui arrachent quelquefois le plant lors même que le germe est sorti de terre de plus de deux pouces. Quelques Pépiniéristes couvrent leurs Semis de litiere qui les préserve au moins jusqu'à ce que les germes soient sortis de terre; car alors il faut retirer la paille.

Nota. 2°. Lorsqu'on met en terre des semences qui ne sont point germées, & qu'on craint qu'elles ne soient dévastées par le mulot, il est bon de semer des féveroles ou des feves de marais entre les rangs. Pendant que le mulot qui en est très-avide s'amuse à les manger, les semences germent, & alors elles sont à couvert.

Article III. *Des Drageons enracinés.*

Rarement on éleve de noyaux les sujets de Cerisier & de Prunier. On préfere les Drageons enracinés qui sortent abondamment du pied & des racines de ces arbres. Lorsque ces Drageons sont de la grosseur du petit doigt, on les arrache, ménageant soigneusement leurs racines; mais on retranche la noix, ou crosse, ou partie de la racine qui les a produits, qui y demeure quelquefois attachée en les arrachant. On les plante à vingt ou vingt-quatre pouces de distance l'un de l'autre, dans des sillons profonds de cinq à six pouces, larges d'un fer de bêche, alignés au cordeau à deux pieds & demi ou trois pieds les uns des autres. On couvre les racines de terre en remplissant le sillon, & on la plombe avec le pied. Cette plantation se fait l'automne. A la mi-Février, ou au commencement de Mars, on rabat tout ce jeune plant presqu'à fleur de terre, afin qu'il produise du nouveau bois.

bois. Pendant l'été, il faut avoir ſoin d'ôter avec le pouce tous les bourgeons qui ſortiront du pied, & de n'en laiſſer qu'un, ou au plus deux, qui devenant vigoureux, ſont plus propres à recevoir l'écuſſon au mois d'Août de la même année, ou de la ſuivante, ce qui eſt plus ordinaire.

Comme les Pruniers qui ont l'écorce mince ſont préférables aux autres, on prend les Drageons des Pruniers de Ceriſette, de gros Damas, ou à ſon défaut, de petit Damas noir, & ſur-tout de ſaint Julien. Des Jardiniers Pépiniériſtes aſſurent que les Pêchers de Violette & de Chevreuſe ne réuſſiſſent bien que ſur le ſaint Julien; les autres eſpeces de Pêchers s'accommodent du Damas.

Cependant le grand nombre de rejets & de Drageons que pouſſent les Pruniers & les Ceriſiers, ſur-tout ceux qui ont été élevés de Drageons, étant nuiſibles aux arbres greffés deſſus, & très-incommodes pour ceux qui les cultivent; il vaudroit beaucoup mieux élever ces arbres de noyaux, ſur-tout ſi on les ſemoit aux places où ils doivent reſter. On ne leur couperoit point le pivot; (on doit le laiſſer entier à tous les arbres qui ne doivent point être tranſplantés;) & leurs racines ſeroient beaucoup moins ſujetes à tracer. Au moins il ſeroit avantageux de greffer fort près des racines les ſujets élevés de Drageons. Lorſque la greffe auroit fait un jet long d'environ un pied, on la butteroit, on la laiſſeroit s'enraciner, on déplanteroit l'arbre, on retrancheroit tout le ſujet, & on replanteroit la greffe avec ſes racines propres. Tous les Drageons qui pourroient en ſortir, ſeroient autant d'arbres francs qui n'auroient pas beſoin d'être greffés.

Les ſouches de Poiriers & Pommiers dans les bois, les vieux Poiriers & Pommiers dans les vergers produiſent auſſi beaucoup de Drageons & de rejets dont on peut faire de très-bons ſujets, en les traitant de la même maniere que ceux de Prunier & de Ceriſier;

ARTICLE. IV. *Des Marcottes.*

LES SUJETS de Coignaſſier, de Ceriſier de ſainte Lucie, de Pommier de Doucin, & de Pommier de Paradis, s'élevent plus ordinairement de Marcottes que de ſemences. Pour s'en procurer abondamment, on fait des meres; c'eſt-à-dire, que l'automne ou au commencement du printemps on coupe à fleur de terre un gros arbre qu'on veut multiplier; on décomble un peu la terre autour de la ſouche, pour que les rejets ſortent le plus bas qu'il ſera poſſible. Au printemps, il en perce un grand nombre qui ſe trouvent l'automne longs de deux à trois pieds. Alors on butte les rejets & la ſouche de quatre ou cinq pouces de terre : ou mieux, on creuſe autour de la ſouche une petite tranchée large de cinq à ſix pouces, & de pareille profondeur. On y couche les rejets qu'on aſſujettit, s'il eſt néceſſaire, avec des crochets de bois. On remplit la tranchée. On plombe fortement la terre avec le pied, tenant en même temps la cime de chaque rejet avec la main, afin de le fixer dans une direction perpendiculaire au terrein. Pendant l'été, on couvre la tranchée avec de la litiere ou de la fougere pour y entretenir de la fraîcheur, & on y donne quelques arroſements dans les ſéchereſſes. L'automne ſuivant, ou la deuxieme année au plus ces rejets ſont aſſez bien pourvus de racines, pour être ſevrés & plantés en pépiniere. Cependant la ſouche en produit de nouveaux, & peut continuer d'en fournir pendant douze ou quinze ans.

ARTICLE. V. *Des Boutures.*

LE FIGUIER, le Groſeillier, le Coignaſſier, le Pommier de Paradis, le Ceriſier de ſainte Lucie, &c. ſe multiplient encore par les Boutures.

Sur des arbres sains & vigoureux (*a*), prenez des branches droites; verticales plutôt que latérales; d'une écorce vive & unie; d'un, deux ou trois (*b*) ans; coupez-les par longueurs d'environ un pied. Enlevez avec l'ongle les boutons qui se trouvent sur la partie qui doit être enterrée; mais ménagez les supports (*c*), ou petites tumeurs qui sont à la naissance de ces boutons; & s'il y a quelques petites branches, rabattez-les à une demi-ligne de leur insertion. Ces branches, étant ainsi préparées, plantez-les (*d*) de quatre à six pouces de profondeur, & autant de distance les unes de autres, dans une terre franche, bien meuble, ou même passée à la claie, sans terreau (*e*) ni fumier. Plombez-les avec la main ou le pied. Couvrez la terre de litiere (*f*). Enveloppez la partie hors de terre avec de la mousse retenue lâchement avec un fil ou un osier. Donnez une mouillure abondante. Elevez des planches ou paillassons du côté du midi (*g*) pour préserver les Boutures du soleil. Arrosez légérement, mais fréquemment, pour entretenir l'humidité nécessaire à la végétation. Ne retirez l'abri contre le soleil, que quand le succès des Boutures sera assuré (*h*) par des pousses déja grandes & fortes. Cette opération

(*a*) Les branches d'un arbre foible & languissant ne peuvent fournir à la formation & à la subsistance des productions que doivent faire les boutures. Les branches verticales sont plus vigoureuses, & plus remplies de seve que les horizontales.

(*b*) Les branches de la derniere seve étant fort tendres, transpirent trop facilement.

(*c*) Les supports des boutons, & les anneaux de l'insertion des branches contiennent beaucoup de seve, & sont propres à produire des racines.

(*d*) Il faut planter & non pas ficher les Boutures en terre, de peur de décoler l'écorce qui s'échaufferoit, & communiqueroit bientôt la pourriture au reste de la Bouture.

(*e*) Le terreau & le fumier empêchent la terre de serrer & embrasser exactement la Bouture.

(*f*) La litiere empêche la terre d'être battue & endurcie par les arrosements, & y entretient l'humidité. La mousse préserve les Boutures du desséchement, & de la trop grande transpiration. Les Boutures s'enracinent facilement sous cloche, parce qu'elles y ont de l'humidité, de la chaleur, & qu'elles n'y transpirent presque point.

(*g*) Le soleil & une humidité pourrissante sont les deux plus grands ennemis des Boutures. Ainsi elles seroient très-mal placées au pied d'un mur de terrasse, ou d'un mur très-élevé; mais elles le seroient encore plus mal au soleil, qui les dessécheroit & les feroit périr en peu de temps.

(*h*) Quelques feuilles, ou petites branches

se fait avant le premier mouvement de la (*a*) seve. L'automne suivant on déplante ces Boutures enracinées, pour les mettre en place ou en pépiniere.

Pour des Boutures d'arbres qui s'enracinent facilement, tels que le Coignassier, le Pommier de Paradis, il suffit de les planter en un terrein meuble, abrité du soleil, frais ou entretenu tel par quelques arrosements.

On trouve dans la Physique des Arbres d'autres pratiques, & des instructions plus détaillées sur cette matiere.

Les sujets d'arbres fruitiers qui font la fourche, ou qui sont tortus, ou d'une vigueur médiocre, se greffent en arbres nains ou de basse-tige, de trois à six pouces au-dessus du terrein. Ceux qui sont vigoureux & disposés à venir droits, on les éleve pour être greffés en demi-tiges de trois à quatre pieds, & en tiges de cinq à huit pieds: & afin qu'ils soient plus droits & plus unis, on a soin de leur retrancher les branches latérales; mais il faut faire ce retranchement peu-à-peu & successivement & non pas tout d'un coup. On peut laisser subsister les branches foibles, & couper les fortes à trois ou quatre pouces de la tige, ou les tordre, pour les empêcher de se fortifier & de prendre le dessus; l'année suivante on les retranche à fleur du tronc. Car, comme je l'ai prouvé dans la Physique des Arbres, les branches & les racines sont en proportion les unes des autres; & un arbre pousse d'autant plus en racines, qu'il a plus de branches; de sorte que, si on lui retranchoit toutes les branches, il deviendroit effilé, & ne prendroit point de corps.

Les sujets sur lesquels on greffe le Prunier, le Poirier, le Pommier, & même le Cerisier, peuvent être tous greffés comme

qui se développent quelquefois assez promptement sur les Boutures, ne sont que des marques équivoques de leur réussite, qui épuisent leur seve avant qu'elles aient pû produire des racines.

(*a*) Si l'on soupçonne quelque commencement de mouvement de seve, il faut tailler les Boutures, les laisser quelques jours exposées à l'air, mais à couvert du soleil, & les planter ensuite.

pour des arbres nains; & des jets que pouſſent les greffes, on forme les tiges & les demi-tiges: au lieu que le corps des autres arbres doit être formé du ſujet.

Les ſujets ſur leſquels l'écuſſon a manqué doivent être rabattus au-deſſous de l'endroit où ils ont été greffés, afin qu'ils pouſſent de jeune bois ſur lequel l'écuſſon réuſſit mieux que ſur le vieux. Mais ceux qui ont été greffés pour arbres nains, s'ils ont diſpoſition à s'élever droits, peuvent être réſervés entiers & formés pour être greffés en tige & demi-tige.

On donne aux pépinieres un labour en Janvier ou Février, & deux ou trois binages pendant l'été, pour entretenir la terre meuble, & détruire toutes les mauvaiſes herbes. Mais dans les terreins chauds & ſujets à être infectés de liſettes & autres inſectes ébourgeonneurs, qui paroiſſent quelquefois dès le commencement de Février, il vaut mieux différer le labour, & ne point détruire les herbes juſqu'à ce que les boutons des arbres ſoient développés; afin que ces inſectes trouvant de la pâture ſur la terre, ne montent point aux arbres, dont ils rongent les yeux, & ſur-tout ceux des greffes. Ils ne faut donner aux jeunes ſemis que des binages ou labours très-légers.

Si les Pépinieres ne demandent de travaux pénibles que les labours, elles exigent des ſoins preſque continuels. Les préſerver de la dent pernicieuſe du gibier & des bêtes fauves; défendre du mulot les plants de Pommiers de Doucin & de Paradis, dont ils rongent les racines; attacher à des échalas les premieres pouſſes des greffes, lorſqu'elles ne s'élevent pas droites; élaguer, rabattre, ébourgeonner, nettoyer de mouſſe & d'inſectes; veiller ſans ceſſe au bien de ces jeunes éleves, entretenant & fortifiant les uns, corrigeant les défauts des autres, &c. ce ſont les moyens d'aſſurer le ſuccès des Pépinieres.

ARTICLE VI. *De la Greffe*

§. 1. *Noms & ſaiſons des Greffes.*

TROIS ſortes de Greffes ſont uſitées pour les Arbres fruitiers ; ſavoir, la Greffe en écuſſon, la Greffe en couronne, & la Greffe en fente.

1°. On écuſſonne les jeunes ſujets, ou les vieux ; mais ſur du bois de l'année, ou au plus de deux ans.

Cette Greffe ſe fait au commencement ou pendant la ſeve du printemps ; & alors on la nomme *Ecuſſon à la pouſſe*, ou *à œil pouſſant*, parce que douze ou quinze jours après avoir appliqué l'écuſſon, ſi l'on voit que l'écorce ſoit vive, & ſur-tout que l'œil groſſiſſe, on étête le ſujet à deux ou trois pouces au-deſſus de l'endroit de l'inſertion, & l'œil de l'écuſſon ſe développant pouſſe un jet dès la même année.

Il eſt plus ordinaire de greffer en écuſſon au déclin de la ſeconde ſeve. Le terme doit être pris à la lettre, ſur-tout pour les arbres ſujets à la gomme ; car s'ils ont trop de ſeve lorſqu'on les écuſſonne, la gomme ſurvient autour de l'écuſſon, le chaſſe en dehors & le décolle, ou, comme parlent les Jardiniers, le noye. Pourvu qu'on puiſſe lever les écuſſons, & décoller l'écorce des ſujets, il y aura aſſez de ſeve pour le ſuccès des Greffes. Dans les terreins chauds & ſecs, la ſeconde ſeve des arbres ſe ſoutient rarement au-delà du commencement d'Août, excepté celle des jeunes Pêchers & Amandiers qui dure environ un mois plus tard. Dans les terreins frais, les jeunes Pêchers & Amandiers conſervent leur ſeve juſqu'à la mi-Septembre, & même au-delà ; dans les autres ſujets, elle s'arrête un mois plutôt. Ainſi, ſuivant les terreins, on écuſſonne les vieux Pêchers & Amandiers, & les autres ſujets depuis la mi-Juillet juſqu'à la mi-Août ; & les jeunes Pêchers & Amandiers depuis la mi-Août juſqu'à la mi-Septembre. Les

écuſſons faits dans cette ſaiſon ſe nomment *à œil dormant*, parce que l'œil juſqu'au printemps demeure dans l'inaction & comme dormant. A la mi-Février, on coupe le ſujet un demi-pouce au-deſſus de la Greffe. Le Pêcher & l'Amandier ne ſe greffent bien qu'en écuſſon à œil dormant.

Si l'on n'a qu'un petit nombre de ſujets à greffer, & qu'une ſéchereſſe en ait arrêté la ſeve avant le temps ordinaire, on jette quelques voies d'eau au pied, & peu de jours après la ſeve reprend ſon mouvement.

Lorſqu'on a négligé d'élaguer les ſujets, il ne faut faire ce retranchement qu'en écuſſonnant, ou après avoir écuſſonné, & non pas la veille ou peu de jours auparavant; car les arbres perdroient leur ſeve.

Si l'on reçoit des écuſſons de quelqu'eſpece précieuſe ou rare, lorſqu'il n'y a plus de ſeve dans les ſujets, on cherche ſur des arbres de même genre des branches gourmandes qui conſervent de la ſeve fort tard; on y applique les écuſſons. L'année ſuivante, ils fourniſſent des branches vigoureuſes ſur leſquelles on pourra prendre des Greffes.

2°. La Greffe en couronne ſe fait ſur des ſujets qui ont plus de deux pouces de diametre, pendant la ſeve du printemps, lorſque l'écorce des ſujets peut ſe décoller aiſément.

3°. On greffe en fente des ſujets qui ſont au moins gros comme le pouce, avant le premier mouvement de la ſeve du printemps, lorſque l'écorce des arbres eſt très-adhérente, c'eſt-à-dire, vers la mi-Février, ou plutôt.

Mais le ſuccès de toutes ſortes de Greffes dépend de trois choſes; du ſujet ou arbre ſauvage ſur lequel on greffe; de la Greffe ou portion d'arbre franc qu'on ente ſur le ſujet; & de l'opération, ou inſertion de la Greffe ſur le ſujet.

§. 2. *Qualités des Sujets.*

Les Sujets doivent être ſains, vigoureux, d'une écorce vive, claire, unie & ſans cicatrice dans l'endroit où l'on applique la greffe. On ne peut eſpérer de ſatisfaction d'un arbre greffé ſur des ſujets foibles, languiſſants, chancreux, rabougris, &c. Ils doivent encore être analogues aux greffes; car l'union de la greffe avec le ſujet eſt d'autant plus facile & plus ferme, qu'il y a entre eux plus de rapports pour la quantité, les qualités & le temps de la ſeve. Un Poirier très-vigoureux comme l'Ambrette, réuſſira mal ſur le Coignaſſier à petite feuille, & même médiocrement ſur le Coignaſſier de Portugal, qui, quoiqu'il ait une ſeve beaucoup plus abondante, n'en a pas encore aſſez pour ce Poirier, qui ne réuſſit bien que ſur franc. La greffe du Ceriſier ne ſe collera pas ſolidement ſur un Meriſier ſauvage à petit fruit noir, dont la ſeve, apparemment trop âcre, eſt preſqu'inſociable. Un Prunier ne s'accommodera pas de l'Amandier qui eſt en pleine fleur, lorſqu'à peine la ſeve des Pruniers commence à ſe mettre en mouvement. En traitant de la culture particuliere de chaque arbre fruitier, je marquerai ſur quel ſujet il faut le greffer.

Pendant l'automne, il faut élaguer les ſujets de toutes branches au-deſſous de l'endroit où l'on doit placer les greffes au printemps ſuivant. Ce retranchement ſe fait au printemps ſur ceux qui ne doivent être greffés qu'au déclin de la ſeconde ſeve.

On choiſit, pour placer la greffe, un endroit du ſujet qui ſoit uni, ſans nœuds, ſans cicatrice.

On appelle *Greffe ſur franc* celle qui ſe fait ſur un ſujet de même famille & de même nom, quoique ſauvage. Ainſi on dit d'un Poirier greffé ſur un ſauvageon pris dans les bois, ou élevé de pepin; d'un Figuier greffé ſur un autre Figuier; d'un Ceriſier greffé ſur un autre Ceriſier, &c. qu'ils ſont *greffés ſur franc.* Lorſque le ſujet eſt de nom différent, quand même il ſeroit de

la

la même famille, on le désigne par son nom: ainsi on dit, un Pêcher greffé sur Amandier, un Abricotier greffé sur Prunier, un Albergier greffé sur Abricotier; un Pommier greffé sur Doucin, un Cerisier greffé sur Merisier, &c.

Quelques Jardiniers assurent que greffe sur greffe de même variété ou de même espece, augmente le volume des fruits & perfectionne leurs qualités. Je n'ai jamais pû appercevoir ces avantages; mais une greffe intermédiaire qui a des rapports moyens entre la greffe & le sujet, peut produire de bons effets. Greffer un Coignassier sur un sauvageon de Poirier, & ensuite un Poirier franc sur la greffe de Coignassier, peut mettre plus promptement un arbre à fruit; ou même être nécessaire dans un terrein où le Coignassier réussit mal, & où il ne faut que des Poiriers de moyenne grandeur. Greffer d'abord des Abricotiers sur des Pruniers, & ensuite des Pêchers sur les greffes d'Abricotier, c'est un procédé qui convient à plusieurs especes de Pêches, & sur-tout à la Pêche blanche.

§. 3. *Qualités des Greffes.*

Il faut prendre les Greffes sur des arbres formés, ni trop jeunes ni trop vieux, en plein rapport, sains, & dont l'espece soit bien franche & vraie. Cette derniere qualité mérite attention, sur-tout pour les arbres qu'on multiplie quelquefois de semences, qui font ordinairement varier, & presque toujours dégénérer l'espece. Il y a une grande différence entre une véritable Pêche Mignone, une véritable Prune de Reine-Claude, & leurs variétés. Les descriptions que je donnerai de chaque arbre mettront en état de faire ce discernement. Et comme le bois & les feuilles de la plupart des arbres fruitiers n'ont pas de caracteres suffisants pour distinguer l'espece de ses variétés, ni souvent même l'espece de l'espece, il faut pendant la saison de

chaque fruit, reconnoître & marquer les arbres dont on doit tirer des Greffes.

Les rameaux destinés à faire des Greffes en fente, & en couronne, doivent être droits, sains, d'une belle écorce, garnis de beaux yeux peu éloignés les uns des autres; contenir du bois de la derniere & de l'avant-derniere année; être d'une vigueur moyenne. (Les branches chiffonnes & les gourmandes ne sont propres pour aucune Greffe d'arbres fruitiers.) Il faut les cueillir avant le premier mouvement de la seve du printemps, c'est-à-dire, en Janvier, Février, ou plutôt; les enterrer par le gros bout à deux ou trois pouces de profondeur dans un lieu exposé au nord & à couvert du soleil, afin qu'ils ne soient pas en seve dans le temps où ils doivent être employés; & les couvrir pendant les fortes gelées, sur-tout ceux d'arbres à fruits à noyau. On pourroit se servir de bourgeons de la derniere année seulement; mais étant tendres, & transpirant facilement, il est à craindre que leur desséchement ne prévienne leur union avec le sujet.

Les écussons se prennent sur des bourgeons de la derniere seve, bien conditionnés, bien garnis de bons yeux, & d'une force moyenne. Il faut rejetter les branches chiffonnes & très-foibles, les écussons étant difficiles à lever dessus; & les branches gourmandes, parce que les yeux d'en-bas, vers la naissance de la branche, sont sujets à dormir, c'est-à-dire, à ne point s'ouvrir: les autres s'ouvrent & font de beaux jets; mais on croit avoir remarqué que les arbres qui en viennent, ont plus de disposition à donner du bois que du fruit.

On choisit, pour faire les écussons, les yeux les plus gros & les mieux formés vers le milieu du bourgeon. Et pour les Pêchers & autres arbres qui ont des yeux simples; des doubles, c'est-à-dire, un bouton à fruit à côté d'un bouton à bois; & des triples, c'est-à-dire, un bouton à bois entre deux à fruit, ou un à fruit entre deux à bois; on préfere ceux-ci, sauf à éborgner les yeux à

fruit, aux yeux ſimples, qui, n'étant que des yeux à bois, conſervent trop de leur deſtination, & font des arbres peu féconds.

Lorſque ces bourgeons ſont coupés, ou même avant que de les couper, il faut en retrancher l'extrémité tendre, & toutes les feuilles juſqu'à l'extrémité de la queue, parce que ces parties tranſpirant beaucoup, les bourgeons auroient bientôt perdu leur ſeve, ſi on les conſervoit. Il faut de plus les envelopper de mouſſe humide, d'herbe fraîche, ou d'un linge mouillé, ou en tenir le gros bout dans de l'eau. Lorſqu'on eſt obligé de les tranſporter loin, ou de les conſerver quelques jours, on les pique par le gros bout dans un Concombre ou autre fruit, & on enveloppe le tout de mouſſe humide.

Lorſqu'on cueille les Greffes, il faut lier enſemble les rameaux des mêmes eſpeces ou des mêmes variétés, y mettre des étiquettes, des ligatures de différentes couleurs, ou d'autres marques qui les puiſſent faire reconnoître.

Il faut auſſi greffer de ſuite & numéroter les mêmes eſpeces ou les mêmes variétés; & tenir un regiſtre ou catalogue relatif aux marques ou numéros de la Pépiniere.

Sans ces attentions & toutes celles que nous avons indiquées ci-devant, on court riſque de la mépriſe dans le choix des eſpeces, du déplaiſir de cultiver des arbres lents à ſe mettre à fruit ou qui n'en produiſent que de dégénéré & de médiocre qualité, d'accuſer le terrein, le ſujet, la culture, l'intempérie des ſaiſons, &c. d'une faute qui ne doit être attribuée qu'à la négligence du Greffeur.

§. 4. *Inſertion. Différentes façons de la faire.*

I. *GREFFE EN FENTE. Fig.* 1. 1°. On ſcie horizontalement le ſujet; avec une ſerpette, plane, ou autre inſtrument bien tranchant, on pare la coupe, ſur-tout à l'endroit où l'on veut inſérer

la Greffe. On pose sur le diametre de la coupe le tranchant d'une serpette, ou serpe si le sujet est gros; & frappant avec un maillet sur le dos de l'instrument, on fend le sujet verticalement; on fait descendre la fente à un pouce & demi ou deux pouces, & si le sujet est gros, on se sert pour cela d'un coin. (Quelques-uns fendent d'abord l'écorce du sujet avec la pointe d'une serpette, vis-à-vis l'endroit où ils doivent faire la fente.) On nettoie & on unit l'intérieur de la fente, lorsqu'on y apperçoit quelques filaments.

2°. On taille en coin long d'un pouce ou un pouce & demi le gros bout de la greffe *A* (le bois en doit être de deux ans;) on fait ordinairement deux petites retraites au-dessus de la tête du coin, & on a soin que le côté qui répondra au cœur du sujet soit un peu plus mince que celui qui doit répondre à l'écorce. On rabat la Greffe à deux, trois, ou quatre yeux, suivant la force du sujet.

3°. Pour placer la Greffe, on ouvre la fente des petits sujets avec la pointe d'une serpette, & celle des gros avec un coin de bois, ou un instrument de fer très-connu des Greffeurs, composé d'un levier ou manche à chaque bout duquel est un coin. On insere le coin de la greffe dans la fente du sujet, de maniere que le liber de la greffe réponde exactement au liber du sujet, ou que l'entre-deux du bois & de l'écorce du sujet soit précisément vis-à-vis de l'entre-deux du bois & de l'écorce de la greffe; & non pas que l'extérieur de l'écorce de l'un & de l'autre coïncide. Car l'écorce de la greffe & celle du sujet étant rarement d'égale épaisseur, la coïncidence des libers d'où dépend le succès de la greffe, ne s'ensuit pas de la coïncidence des surfaces extérieures des écorces.

Quelques-uns inserent obliquement la greffe *Z* dans la fente, faisant un peu entrer la pointe & sortir la tête du coin, de sorte que les libers se croisant, coïncident au moins dans le point de

leur interſection, ce qui ſuffit pour la repriſe de la greffe; mais il vaut mieux que le rapport ſe trouve dans toute la longueur du coin.

La greffe étant placée, on laiſſe les deux côtés de la fente ſe rapprocher, & leur reſſort, ſi le ſujet eſt un peu gros, ſerre ſuffiſamment la greffe; ſinon on l'aſſujettit avec un petit oſier dont on lie le ſujet à l'endroit de l'inſertion.

4°. On forme ſur la coupe du ſujet & ſur l'endroit de l'inſertion une poupée avec un mêlange de terre rouge, ou d'argile, & de bouze de vache, & on la retient avec un morceau de vieux linge; ou bien on forme cette poupée avec un petit torchis de foin & de ce mêlange de terre & de bouze de vache.

Sur les petits ſujets on met une greffe; ſur les moyens, deux; & ſur les gros, quatre; faiſant une ſeconde fente qui coupe la premiere à angles droits. Il vaudroit mieux inſérer ces deux dernieres greffes entre le bois & l'écorce (en couronne) que dans une ſeconde fente, s'il n'étoit pas fort incommode de faire l'opération en deux fois.

Lorſque les ſujets ſont fort menus, on peut prendre une greffe d'égale groſſeur, & la placer de façon que les deux bords intérieurs de l'écorce de l'un répondent exactement aux bords intérieurs de l'écorce de l'autre.

On peut encore, lorſque le ſujet & la greffe ſont de groſſeur égale ou preſqu'égale, faire l'inverſe de l'opération précédente; c'eſt-à-dire, tailler en coin l'extrémité du ſujet; fendre le gros bout de la greffe *C*; faire coïncider les deux, ou un des deux bords intérieurs de l'écorce de l'un avec le bord, ou les deux bords intérieurs correſpondants de l'écorce de l'autre, comme le repréſente *D*. Cette façon de greffer ſe nomme *Enfourchement*. On y applique le même appareil qu'à la greffe en fente ordinaire.

II. GREFFE EN COURONNE, *Fig.* 3. 1°. On taille le bas

de la greffe *O* en forme de cure-dent, ou en talus long d'un pouce ou d'un pouce & demi.

2°. On ſcie, & on unit le ſujet comme pour la greffe en fente. Avec un petit coin d'os ou de bois dur, de la même forme que la taille de la greffe, qu'on enfonce entre le bois & l'écorce du ſujet qui eſt en ſeve, on fait la place de la greffe.

3°. On retire ce coin, & à ſa place on inſere la greffe, de ſorte que ſa face taillée & les bords de ſon écorce ſoient appliqués ſur la ſurface ligneuſe du ſujet, ayant attention en introduiſant la greffe entre le bois & l'écorce du ſujet, que ſon écorce ne ſe décolle pas du bois; car il eſt eſſentiel pour cette greffe, & pour celle en fente, que l'écorce de la greffe ſoit adhérente. On place ainſi des greffes autour de la coupe du ſujet, à trois pouces les unes des autres.

4°. On couvre la coupe du ſujet de la même façon que les greffes en fente.

Si l'action du coin fend l'écorce du ſujet, la greffe n'en réuſſira pas moins, pourvu qu'on l'aſſujettiſſe avec une ligature. On peut même, au lieu de détacher l'écorce avec un coin, décoller des bandes verticales *Q* d'écorce, des mêmes dimenſions que la face taillée des greffes, ſans les ſéparer du ſujet par leur extrémité inférieure; appliquer la taille des greffes ſur la ſurface ligneuſe du ſujet; les recouvrir avec les bandes d'écorce; aſſujettir le tout avec un lien, & y faire une poupée. Par cette méthode on ne riſque point de décoller l'écorce des greffes en les inſérant.

On peut encore fendre l'écorce verticalement dans l'endroit *P* où l'on doit introduire le coin, afin qu'elle ne ſe déchire pas inégalement; ce qui toutefois intéreſſe moins le ſuccès que la propreté de l'opération. Au lieu de fendre toute l'écorce, il vaut mieux ne fendre que ſes couches extérieures: les couches intérieures étant plus ſouples, céderont plus facilement à l'action du coin; & cette précaution pourra préſerver l'écorce d'un déchirement entier.

Cette greffe, qui n'eſt pas pratiquable ſur des ſujets en pépiniere, mais ſur de gros arbres en place, pouſſe quelquefois avec tant de force qu'il eſt néceſſaire de lui donner des tuteurs contre le vent, la pluie & le poids de ſes feuilles, qui pourroient la décoller. La greffe en fente exige ſouvent la même précaution.

III. *Greffe en Ecusson.* 1°. On leve la greffe *L*, *Fig.* 4. qui n'eſt qu'une piece d'écorce avec un bouton. On lui donne une forme approchante d'un Ecuſſon antique d'Armoiries, d'où elle tire ſon nom. Chacun la leve ſuivant la méthode qui lui eſt la plus familiere. Les uns levent avec la greffe un peu de bois qu'ils en détachent enſuite avec la pointe du greffoir. L'habitude & la pratique rendent quelques Greffeurs très-adroits à lever l'écuſſon avec ſi peu de bois, qu'il n'eſt pas néceſſaire de le retrancher. On objecte contre cette méthode, qui eſt la plus ſuivie, qu'on s'expoſe ſouvent à endommager la ſubſtance viſqueuſe de l'intérieur de l'écorce; mais il eſt plus à craindre, & plus ordinaire de couper & d'endommager l'écorce même, qu'il n'eſt eſſentiel de ménager la ſubſtance viſqueuſe, comme on le verra ci-après.

D'autres coupent la piece d'écorce *R* ſur la branche; & la ſaiſiſſant avec le pouce & l'index, la détachent du bois; mais ſi la branche n'eſt pas bien en ſeve, on endommage l'écorce, & ſouvent l'œil reſte vuide du petit filet ligneux qui eſt attaché par un bout aux couches ligneuſes de la branche, & de l'autre s'étend dans le bouton. Or ce filet ligneux étant comme le germe de l'arbre qui doit ſortir de la greffe, jamais elle ne feroit aucune production, s'il étoit demeuré ſur la branche, & ſi l'œil de l'écuſſon en étoit dépourvu.

D'autres enfin coupent la piece d'écorce ſur la branche, & inſinuant entre le bois & l'écorce une queue de greffoir très-mince & très-petite, ils coupent le filet ligneux qui eſt fort

tendre, ſans endommager l'écorce, comme peut faire la lame du greffoir dans la premiere méthode; & ainſi levent facilement l'écuſſon avec ſon œil plein. Il eſt vrai qu'on peut altérer la ſubſtance viſqueuſe; mais un bon Greffeur m'a aſſuré que non-ſeulement il ne leve point autrement ſes écuſſons, mais encore qu'il a ſouvent paſſé exprès trois ou quatre fois la queue du greffoir entre le bois & l'écorce du ſujet après l'avoir décollée, ce qui ſans doute a beaucoup altéré cette ſubſtance viſqueuſe tant de la greffe que du ſujet, ſans qu'aucun des écuſſons, bien faits d'ailleurs, ayent manqué: ce qui prouve que la ſubſtance viſqueuſe n'eſt pas ſi reſpectable qu'on le croit; quoiqu'il ſoit très-utile de la ménager, ſur-tout aux arbres ſujets à la gomme.

2°. On fait à l'écorce du ſujet une inciſion horizontale *a e*, & du milieu de cette inciſion on en abaiſſe une verticale *i o*, l'une & l'autre égale ou un peu plus grande que les dimenſions correſpondantes de la greffe; avec l'ongle, ou avec la queue du greffoir on décolle l'écorce des deux côtés de l'inciſion verticale.

3°. Préſentant la pointe de l'écuſſon au point *i* d'incidence des deux inciſions, on le fait deſcendre entre le bois & l'écorce, juſqu'à ce que toute ſa ſurface intérieure ſoit appliquée ſur la ſurface ligneuſe du ſujet, ayant attention que la baſe de l'écuſſon joigne immédiatement le bord ſupérieur de l'inciſion horizontale, & que l'intérieur des écorces coïncide, comme on voit au point *K*.

4°. On lie le tout de pluſieurs révolutions d'écorce d'oſier, ou d'un double fil de laine ou de coton, qu'on évite de faire paſſer ſur l'œil de la greffe. Six ſemaines ou deux mois après l'inſertion, on peut ôter la ligature.

Au lieu de faire paſſer l'inciſion horizontale *a e* par l'extrémité *i* de l'inciſion verticale, on peut la faire paſſer par l'autre extrémité *o*; & on taillera l'écuſſon comme le repréſente *N*, ayant ſa baſe au-deſſous de l'œil, & ſa pointe au-deſſus. Cette méthode

méthode a ses avantages. 1°. Pour faire monter l'écusson entre le bois & l'écorce du sujet, on n'appuie le doigt ou le manche du greffoir que contre le support du bouton; & on ne court point risque de fatiguer ou de meurtrir le bouton, de rompre ou de déchirer la queue des feuilles, comme dans la méthode ordinaire, lorsque l'écusson ne glisse pas facilement. 2°. Si l'on place deux écussons opposés sur un sujet, l'un par cette méthode, l'autre par la méthode commune, les incisions horizontales étant dans une disposition alterne, le sujet souffre moins que si, en les opposant, son écorce est coupée presque tout autour dans un même point.

Les écussons, sur-tout ceux à la pousse, sont quelquefois desséchés par le soleil. Pour prévenir cet accident, on attache un morceau de papier au-dessus.

Il faut greffer par un beau temps; car les greffes mouillées de la pluie sont sujettes à manquer.

Lorsqu'on a beaucoup de greffes à faire, on peut partager l'ouvrage entre deux; l'un taille & prépare les greffes, l'autre opere sur le sujet. Ou entre trois, dont l'un fait les incisions sur le sujet, l'autre leve les écussons & les insere, & le troisieme fait les ligatures.

Quand les écussons ont poussé un jet long de sept à huit pouces, il est bon de le pincer à la quatrieme ou cinquieme feuille, pour qu'il sorte de l'aisselle des feuilles trois ou quatre branches qui seront très-avantageuses pour la forme & la premiere taille des arbres. Et pour les arbres dont la tige ou demi-tige doit être formée du jet de la greffe, on ne pince ce jet que quand il a acquis la hauteur convenable.

Depuis que les greffes ont commencé à pousser, jusqu'à ce qu'on transplante les arbres, il faut visiter de temps en temps la Pépiniere, tant pour lui donner les labours & façons nécessaires, que pour retrancher les branches que poussent ordinairement les

ſujets au-deſſus & au-deſſous des greffes. Mais aux ſujets très-vigoureux, il ne faut pas faire ce retranchement à la rigueur : il vaût mieux ne couper qu'une partie des branches, & ſeulement tordre les autres pour les empêcher de prendre le deſſus, juſqu'à ce que les greffes ſoient aſſez fortes pour conſommer toute la ſeve.

Nota. 1°. Les Bourgeons ſur leſquels on veut lever des écuſſons à la pouſſe doivent être coupés à la mi-Février ou peu après, & plantés par le gros bout à l'expoſition du Nord, à couvert du ſoleil, à deux pouces ſeulement de profondeur; parce que les yeux qui ont été en terre ne réuſſiſſent pas auſſi bien que les autres. Au printemps, lorſque les ſujets ſont en pleine ſeve, on y applique les écuſſons tirés de ces bourgeons, dont les yeux n'ont pas pu ſe développer, & qui ont aſſez de ſeve pour décoller facilement l'écorce.

2°. Les uns font les écuſſons fort grands (longs de neuf ou dix lignes, larges de trois ou quatre lignes), les autres leur donnent à peine deux lignes de largeur, & cinq ou ſix de longueur. Ceux-ci ſont plus faciles à lever, & leur ſuccès eſt auſſi ſûr que celui des plus grands. Ainſi il importe peu de leur grandeur. Cependant lorſqu'on écuſſonne ſur des ſujets dont la greffe ſe décolle facilement, comme de l'Abricotier ſur Amandier, du Ceriſier ſur le Meriſier ſauvage à petit fruit noir, &c, il eſt très-utile de donner à l'écuſſon toute la grandeur poſſible, afin que couvrant & embraſſant une plus grande ſurface du ſujet, ſon union ſoit plus ferme.

3°. Lorſqu'on greffe ſur du bois de l'année, & bien en ſeve, on peut n'ouvrir les levres de l'inciſion verticale, qu'à ſon point d'incidence ſur l'inciſion horizontale, & ſeulement pour y inſinuer la pointe de l'écuſſon. En le faiſant deſcendre, ſon action ſuffira pour décoller l'écorce. Ainſi la ſubſtance viſqueuſe ne ſera point du tout endommagée; & l'écuſſon ne décollera d'écorce qu'autant qu'il eſt néceſſaire pour ſe placer : deux choſes qui ne

peuvent que hâter l'union de la greffe avec le ſujet, & aſſurer le ſuccès de l'opération.

4°. La ligature doit commencer à la pointe de l'écuſſon, & faire ſes révolutions en remontant, juſqu'à ce que les inciſions ſoient entiérement couvertes. Ces révolutions ne doivent pas être circulaires ou ſpirales; mais ſe croiſer ſur l'inciſion verticale, & ſur la partie oppoſée du ſujet. Lorſqu'on ſe ſert de fil de laine ou de coton, il n'eſt pas à craindre que ces matieres ſerrent trop les greffes; mais le chanvre & l'écorce d'oſier ne prêtant & ne s'alongeant point, il faut être attentif à ne les ſerrer qu'autant qu'il eſt néceſſaire pour tenir la greffe bien appliquée ſur le ſujet, & que l'air ni la pluie ne puiſſe pénétrer entre-deux; & un mois ou ſix ſemaines après l'opération, il eſt néceſſaire de viſiter les greffes, & de lâcher la ligature de celles qui ſont trop ſerrées; ce qui ſe connoît aiſément au gonflement ou bourrelet de l'écorce du ſujet, qui paroît au-deſſus & au-deſſous de la ligature.

Peut-être ne ſera-t-il pas inutile d'ajouter quelques autres façons de greffer, qui peuvent paroître plus faciles dans l'opération, ou plus ſûres dans le ſuccès, ou plus propres pour certains uſages, & dans certaines occaſions où les précédentes ne peuvent ſervir.

IV. *GREFFE PAR APPROCHE.* On exécute différemment cette greffe ſur deux arbres qui ſont près, ou qui ſe peuvent approcher l'un de l'autre.

1°. *Figure* 7. Sur un côté de la branche *O* d'arbre franc, on enleve une petite piece verticale d'écorce. Sur un côté du ſujet *P*, on enleve une égale piece d'écorce. On applique immédiatement l'une contre l'autre les deux ſurfaces ligneuſes découvertes; faiſant coïncider, ou rapporter exactement quelques points au moins de l'entre-deux du bois & des libers de la greffe & du

ſujet. On affermit le tout par une ligature de fil de laine ; & on le couvre de cire, ou de terre graſſe détrempée & pêtrie. L'application de la greffe ſur le ſujet eſt repréſentée en *o*, *fig.* 9, & en *Y*, *fig.* 10. Cette greffe que la nature exécute ſouvent dans les bois où l'on trouve des branches entées les unes ſur les autres, ſe fait avant, ou pendant la premiere ſeve.

Il n'eſt pas néceſſaire d'enlever les écorces ; il ſuffit de retrancher les couches corticales extérieures, & d'appliquer les libers l'un contre l'autre. Des filets ligneux percent ces libers, & s'uniſſent au point de leur rencontre.

2°. *Figure* 5. Soit un côté de la branche *C* d'arbre franc taillé en talus alongé, terminé à ſon extrémité ſupérieure par une retraite qui ait moins de profondeur que le demi-diametre de la branche. Soit auſſi le ſujet *D* taillé à ſon extrémité en talus dont les dimenſions ſoient égales à celles du talus de la greffe. On applique les faces taillées l'une contre l'autre, comme on voit en *a*, *Fig.* 9, de façon que les libers coïncident au moins en quelques parties. On aſſujettit, & on enduit le tout, comme dans l'opération précédente.

3°. *Figure* 8. Je taille l'extrémité du ſujet *V* en coin. Sur un côté de la branche *T* d'arbre franc, je fais une fente de bas en haut de longueur égale au coin. J'inſere le coin dans la fente, faiſant correſpondre l'entre-deux de l'écorce & du bois du ſujet à celui de la greffe, comme en *e*, *Fig.* 9. Je lie, & je recouvre le tout comme ci-deſſus.

4°. *Figure* 6. A l'extrémité du ſujet *L* ſoit faite une entaille triangulaire dont la baſe ne s'étendra pas juſqu'au centre du ſujet, & dont la hauteur ſera depuis huit lignes juſqu'à deux pouces, ſuivant la force de l'arbre. On taille un côté de la branche *I* d'arbre franc en triangle de forme & de proportions propres à remplir l'entaille faite au ſujet, & dont deux côtés ſupérieurs de la baſe ſoient terminés par des retraites. On inſere l'une dans

l'autre comme en *n*, *Fig. 9*, avec l'attention déja répétée de placer l'intérieur des écorces dans la même direction. On lie & on enduit le tout.

La troisieme & la quatrieme façon d'opérer ne sont d'une pratique facile, que pendant le repos de la seve, lorsque les écorces sont adhérentes au bois.

La réussite de cette greffe est d'autant plus sûre, que la branche greffée tire de la nourriture de son pied jusqu'à ce qu'elle soit unie avec son sujet. Car on ne la sevre qu'après que l'union est formée; c'est-à-dire, qu'alors on la coupe obliquement au-dessous de la ligature, & on couvre la coupe de cire.

On peut greffer par approche d'assez grosses branches; & comme on ne les rabat point, elles forment un arbre en peu de temps.

Nous avons supposé que les branches qu'on greffe par approche demeurent attachées à l'arbre jusqu'à ce qu'elles soient unies au sujet; mais on peut aussi les en séparer, planter le gros bout au pied du sujet, & les greffer vers l'autre extrémité qu'il faut alors rabattre à trois ou quatre yeux au-dessus de l'insertion. Ces branches tirent de la terre une subsistance qui aide & assure le succès des greffes: quelquefois même la partie enterrée s'enracine en même temps que la partie greffée se colle au sujet; & la même branche donne une greffe & une bouture. Cette opération ne peut se faire qu'avant le premier mouvement de la seve.

La greffe par approche, malgré la facilité de son exécution, la certitude de son succès, l'avantage qu'elle présente de placer des branches sur le côté d'un arbre qui en manque, comme *Fig. 10*, &c, n'est presque en usage que pour multiplier des arbres rares.

V. *Greffe en Flute*, *Fluteau*, *Sifflet*, *Fig. 11*. Soit la branche *H* bien arrondie, unie, de la derniere pousse,

égale en grosseur au sujet *E*, ou à la branche du sujet qui doit recevoir la greffe. Vers l'extrémité de cette branche j'incise l'écorce tout-au-tour, en faisant tourner la branche sous le tranchant de la serpette ; ensuite tordant l'écorce qui est au-dessus de l'incision, je fais sortir un tuyau d'écorce *G* long de trois ou quatre doigts, & garni d'un, ou au plus, de deux yeux. Après avoir étêté le sujet, je dépouille son extrémité d'un tuyau d'écorce *F* égal ou un peu plus long, que je rejette, & je lui substitue le tuyau *G*. Je couvre la jointure des écorces & l'extrémité du sujet avec de la cire, ou de la terre pêtrie, pour empêcher que la pluie ne pénetre entre la greffe & le sujet. Ou bien, si la partie du sujet dépouillée est plus longue que l'écorce insérée, autour de l'extrémité du sujet je fends de petits copeaux fort minces que je rabats en parasol sur l'extrémité de la greffe.

Au lieu de détacher du sujet un tuyau d'écorce, on peut fendre son écorce verticalement, la décoller par bandes ; & après avoir placé la greffe, la recouvrir avec ces bandes, laissant à découvert l'œil de la greffe ; & lier le tout. Cette pratique est préférable.

Si le tuyau de la greffe est trop étroit, fendez-le par le côté opposé à l'œil, & couvrez le défaut avec une laniere de l'écorce du sujet. S'il est trop large, fendez-le de même, & retranchez-en une bande verticale. Dans l'un & l'autre cas il faut lier la greffe, pour la tenir appliquée immédiatement sur la surface ligneuse du sujet.

Cette greffe praticable sur toutes sortes d'arbres, pourvu qu'ils ne soient ni gommeux ni résineux, & que leur bois soit bien arrondi, ne se fait ordinairement que sur le Figuier & le Châtaignier. Il faut que le sujet & la greffe soient en pleine seve.

VI. *Fig.* 1. Au lieu de placer la greffe en fente à l'extrémité du sujet ou de ses branches, on peut la placer sur le côté du

tronc, pour le garnir de branches, s'il n'en a point percé, ou ſi elles ont péri.

On taille la greffe *E* en coin, dont l'extrémité & les retraites ſeront coupées obliquement; de ſorte que chacune des deux faces repréſente à peu près une loſange.

Avec un petit ciſeau on fait ſur le côté du ſujet *F*, ou *G* *Fig.* 2, une fente d'une longueur & d'une profondeur proportionnées au coin de la greffe. On place obliquement la greffe dans la fente, de façon que les retraites du coin touchent l'écorce du ſujet. On couvre le tout comme la greffe en fente.

Cette greffe, l'une des meilleures, dont le ſuccès eſt preſqu'immanquable, ſe fait dans le même temps que la greffe en fente ordinaire.

VII. *GREFFE A EMPORTE-PIECE. Fig.* 4. A la greffe en écuſſon, on peut ſubſtituer la greffe à emporte-piece, dont l'opération eſt très-facile, expéditive, & rarement fautive.

Avec un Emporte-piece dont la partie tranchante peut repréſenter un parallélogramme long de huit ou neuf lignes, & large de trois ou quatre lignes, ou une loſange, ou autre figure, de dimenſions différentes, j'inciſe ſur la branche *RS* la piece d'écorce *S* garnie d'un œil; je la détache comme l'écuſſon, & je m'aſſure ſi l'œil eſt plein.

Sur le ſujet *IK* j'inciſe avec le même inſtrument la piece d'écorce *I*; je la décolle; je la rejette comme inutile *T*; & à ſa place j'applique ſur la ſurface ligneuſe découverte du ſujet, la ſurface intérieure de la piece *S*; je la couvre, comme l'écuſſon, de pluſieurs révolutions de chanvre ou de fil de laine qui cachent toutes les jointures (*a*).

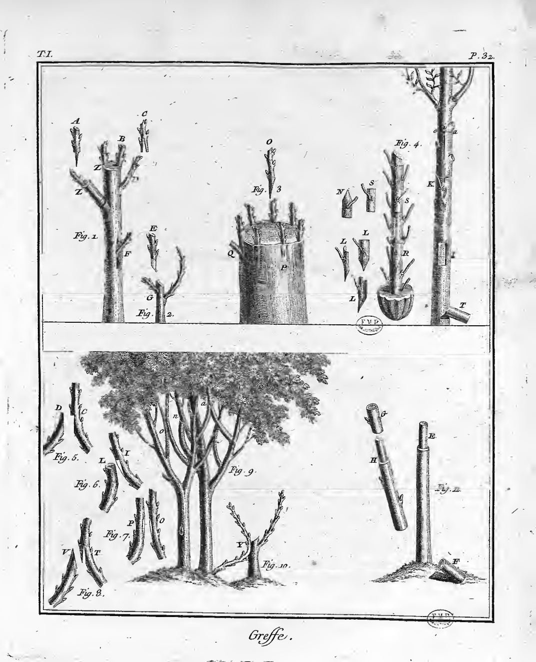
(*a*) On nomme auſſi *Greffe à Emporte-piece* la Greffe N°. VI; lorſqu'au lieu d'inférer la greffe dans une fente, on l'infere dans une mortaiſe, qui ſe fait avec un Bec-d'âne, inſtrument commun chez les Menuiſiers & les Tourneurs.

On fait cette greffe dans les mêmes ſaiſons que l'écuſſon. Elle peut ſervir à démontrer le principe de la greffe en général conſidérée en Jardinier plutôt qu'en Phyſicien.

Comme un arbre ne reçoit d'accroiſſement que par une addition de nouvelles couches tant corticales que ligneuſes ; & comme ces couches s'étendent entre le bois & l'écorce formés, comme dans un moule qui leur donne la forme, qui contient & retient la ſubſtance propre à les produire ; conſidérons la ſurface ligneuſe extérieure d'un arbre comme le moule intérieur d'une nouvelle couche ; & la ſurface intérieure corticale comme ſon moule extérieur.

Si l'un & l'autre moule, ou ſeulement l'un des deux reçoit quelque rupture, les nouvelles couches ceſſent de s'étendre ſur la partie offenſée, juſqu'à ce qu'elle ſoit cicatriſée par une nouvelle feuille corticale ; qui ſortant des bords de la plaie, & s'étendant peu à peu ſur la partie découverte, rétablit le moule. Auſſi un arbre dont l'écorce a reçu quelque plaie conſidérable, oublie ſon accroiſſement, & ne s'occupe que du rétabliſſement de l'intégrité de ſon écorce. Couvrez la plaie avec une emplâtre de terre, de térébentine, ou de quelqu'autre production des végétaux propre à la préſerver du contact de l'air, & du deſſéchement ; elle ſera plus promptement cicatriſée ; parce que cette emplâtre tenant en quelque façon lieu d'un moule externe, aide & favoriſe la formation d'une nouvelle feuille d'écorce. Mais ſi ſur cette plaie récente vous appliquez toute fraiche une piece d'écorce de quelqu'arbre analogue, ayant les mêmes dimenſions que la plaie ; bien-tôt un feuillet cortical qui ſe formera entre elle & le bois de l'arbre, & un pareil feuillet qui ſortira des bords de la plaie d'entre le bois & l'écorce de l'arbre ſe ſouderont enſemble ; & le moule des couches ligneuſes étant rétabli, elles continueront à ſe former.

Maintenant conſidérons l'opération qui ſe fait ſur un ſujet pour


A
C
B
Z
Z
Fig. 1
F
E
G
Fig. 2.
O
Fig. 3
Q
P
Fig. 4.
N
S
S
L
L
R
L
K
a
T
D
C
Fig. 5.
L
I
Fig. 6.
P
O
Fig. 7.
V
T
Fig. 8.
n
o
a
Fig. 9
Y
Fig. 10.
G
E
H
Fig. 11.
F

Greffe.

pour y placer la greffe, comme une plaie ou une rupture du moule des nouvelles couches; & la Greffe comme une piece qui rétablit ce moule: mais ce rétabliſſement ne pourra ſe faire, ſi les nouvelles productions de la greffe & du ſujet ne ſe rencontrent pour s'unir; & cette rencontre des nouvelles productions, qui ſortent d'entre le bois & l'écorce, ne peut arriver, ſi la ſurface ligneuſe extérieure & la ſurface corticale intérieure de la greffe & du ſujet ne ſont pas coïncidentes, ſur le même niveau, dans la même direction, comme continues au moins dans un point: la Nature indulgente ſe contente de peu, & l'arbre empreſſé de cicatriſer ſa plaie, profite des moindres ſecours qui lui ſont offerts. Ce rapport, cette coïncidence, cette correſpondance, eſt donc la condition la plus eſſentielle au ſuccès de la greffe: & ſi elle eſt remplie, bientôt la greffe produit de ſa propre ſubſtance une feuille ligneuſe entre ſon écorce & ſon bois, ſi elle eſt faite d'une branche; ou le bois du ſujet, ſi elle n'eſt qu'une piece d'écorce. Pareillement aux bords de la plaie du ſujet, il ſort d'entre le bois & l'écorce une feuille ligneuſe qui s'avance vers celle de la greffe. Ces productions n'étant encore qu'une ſeve un peu épaiſſie, ſans conſiſtance & ſans forme décidée, s'uniſſent enſemble aux points de leur rencontre. Mais ces feuilles ligneuſes ne peuvent s'étendre au-delà des bords des écorces ſans un feuillet cortical qui les couvre & leur ſerve de moule externe. Ce feuillet ſe forme en même temps, s'étend & s'unit de même; & alors la greffe commence à tirer ſa ſubſiſtance du ſujet. Ce n'eſt que par ces nouvelles productions que ſe fait l'union de la greffe avec le ſujet; car le bois formé de la greffe ne s'unit jamais avec aucune partie du ſujet: il ne ſert que de ſoutien à la greffe, ou de moule interne à ſes productions, & après avoir rempli cette fonction, il ſe deſſeche & périt. De même l'écorce formée de la greffe ne s'unit jamais à aucune partie du ſujet; elle ſert

de moule externe à ſes productions, & fournit la ſubſtance dont elles ſont formées. Dans la Phyſique des Arbres, j'ai traité de la Greffe & de ſes principes dans un plus grand détail. On peut les réduire à deux points; rapport ou analogie des qualités de la greffe & du ſujet, rapport ou coïncidence des mêmes parties de la greffe & du ſujet. Ces deux conditions remplies (la ſeconde exécutée avec un peu d'adreſſe, en temps & de façon convenables) aſſurent le ſuccès de cette opération d'Agriculture d'autant plus admirable, qu'elle eſt plus ſimple & plus facile.

CHAPITRE II.

Plantation des Arbres Fruitiers.

Article I. *De l'âge & de la groſſeur du Plant.*

Les jeunes arbres élevés, conduits, greffés dans la Pépiniere comme nous l'avons expliqué, doivent en être tirés auſſi-tôt qu'ils ſont en état d'être mis en place; ce qui dépend plus de la force du ſujet que de celle de la greffe. Car tous les arbres fruitiers peuvent (les Pêchers doivent) être plantés à un an de greffe; c'eſt-à-dire, de quatorze à dix-ſept mois après avoir été écuſſonnés, & de neuf à onze mois après avoir été greffés en fente, pourvu que les ſujets des baſſes tiges aient près la naiſſance des racines de dix à douze lignes de diametre, ou de trente à trente-ſix lignes de circonférence; ceux des demi-tiges de quinze à dix-huit lignes de diametre; & ceux des tiges de deux à deux pouces & demi de diametre, ou ſix pouces au moins de circonférence, & de douze à dix-huit lignes de diametre à cinq ou ſix pieds de tige; ſoit que cette tige ſoit formée par le ſujet,

ſoit qu'elle le ſoit du jet de la greffe, auquel cas il faut la laiſſer en pépiniere le temps néceſſaire pour prendre cette force. Et même il faut en laiſſer prendre davantage aux tiges deſtinées à être plantées autour des vignes & des héritages, & dans des vergers ouverts, & fréquentés par les beſtiaux, afin qu'en peu d'années ces arbres ſoient en état de défenſe.

Quelques Jardiniers croient qu'il vaut mieux tranſplanter les arbres plus foibles; parce que, moins ils demeurent long-temps en pépiniere, moins ils prennent de goût & d'habitude dans ce terrein, moins leurs racines y acquierent de groſſeur & de force, moins leur écorce ſe durcit; par conſéquent moins le changement de terrein leur eſt ſenſible, moins les plaies de leurs racines ſont grandes, moins ils repercent difficilement, moins enfin leur ſuccès eſt imparfait & incomplet. Quelquefois cette pratique réuſſit, ſur-tout lorſque les arbres ſont pris dans des pépinieres fort voiſines du terrein où on les plante, arrachés avec beaucoup de ſoin, & remis auſſi-tôt en terre, de ſorte que le chevelu & les racines n'éprouvent aucune altération. Je connois même un plant de plus de cent Poiriers levés de la pépiniere ayant à peine de ſept à huit lignes de diametre à la naiſſance des racines, tranſportés à une diſtance de plus de ſix lieues, replantés trois jours après avoir été arrachés, qui réuſſiſſent très-bien dans un terrein où des arbres plus forts avoient manqué. Mais je doute qu'un petit nombre d'exemples ſemblables doive preſcrire contre l'uſage ordinaire de ne planter des arbres que des groſſeurs marquées ci-deſſus; & je regarde ceux qui ſont mis en place fort petits, comme des enfans trop tôt ſevrés qui courent grand riſque de tomber en chartre.

J'ai dit que le Pêcher doit être tiré de la pépiniere à un an de greffe, ſans conſidération de la force ou de la foibleſſe du ſujet ſur lequel il eſt greffé; parce que de tous les arbres fruitiers le Pêcher eſt celui dont il reperce plus difficilement des

bourgeons sur le bois de plusieurs années; & l'Amandier sur lequel on le greffe ordinairement, quelques précautions qu'on ait prises pour lui faire produire des racines latérales, souffre moins la transplantation qu'un autre arbre. De sorte que, si l'on est obligé de laisser en pépiniere une seconde ou troisieme année, ou même plus long-temps quelques Pêchers, il faut tailler & disposer leurs branches comme s'ils étoient en place; & lorsqu'on veut les lever, il faut faire autour, à vingt-cinq ou trente pouces de distance du pied, ou davantage suivant l'âge & la force de l'arbre, une tranchée large de deux fers de bêche, & plus profonde que les plus basses racines; découvrir & dégager peu-à-peu les racines sans les endommager; couper les grosses le plus loin qu'il est possible de leur naissance; aussi-tôt que l'arbre est arraché, le porter au lieu de sa destination; rafraîchir l'extrémité de ses racines; le planter suivant les regles que nous donnerons ci-après; le plomber à l'eau; décharger sa tête, & tailler court les branches qui doivent être conservées; le préserver de la sécheresse pendant le printemps & l'été. Avec ces attentions on peut s'assurer que l'arbre non-seulement reprendra, mais même pourra porter quelques fruits dès la premiere année, eût-il passé six ou sept ans dans la pépiniere.

Une petite réserve d'arbres fruitiers de toute espece conduits de cette façon seroit très-utile, tant pour remplacer les arbres qui manquent dans les premieres années d'une nouvelle plantation, que ceux qui meurent dans les anciens plants.

La pratique ordinaire des Pépiniéristes, est de rebotter au printemps les greffes de Pêcher qui leur restent de l'année précédente; c'est-à-dire, qu'ils les rabattent à quatre ou cinq lignes de leur insertion. Du collet de la greffe, il sort pour l'ordinaire plusieurs nouveaux bourgeons dont ils conservent & dressent un ou deux. Cet usage est fort commode pour tenir plusieurs années en pépiniere des Pêchers greffés, dont le jet de la greffe n'a

qu'une année, & par conséquent est propre à produire de nouvelles branches. Mais l'expérience a démontré que les greffes rebottées réussissent mal. Un coup d'œil les distingue aisément.

Article II. *De la préparation du Terrein.*

La place destinée à chaque arbre doit être préparée plusieurs mois avant de le planter.

Dans les vignes, les champs, les vergers, &c, si la terre est bonne, on fait des fosses de dix-huit ou vingt-deux pieds & demi cubes de fouille; c'est-à-dire, de trois pieds courants de longueur, d'autant de largeur, & de deux pieds & demi ou trois pieds de profondeur: leur donner de moindres dimensions, c'est exposer une partie du plant à manquer; leur en donner de plus grandes seroit avantageux, mais dispendieux, si la plantation étoit considérable. On jette sur le bord de la fosse, d'un côté les premieres levées de terre, & de l'autre les terres du fond. Si le terrein est médiocrement bon, il faut élargir les fosses, rejetter les terres du fond, & leur substituer des gazons ou de bonnes terres prises sur la superficie du terrein voisin, ou ailleurs. On laisse les fosses ouvertes jusqu'au temps de la plantation.

Lorsqu'on plante un verger réguliérement, en quinconce ou autrement, dont le terrein est médiocre, il vaut mieux faire des tranchées de toute la longueur des rangs, larges de trois pieds, profondes de deux pieds & demi ou trois pieds, & amender les terres comme nous venons de dire.

Les murs des espaliers neufs qu'on destine à être plantés, étant construits, crépis, chaperonnés, garnis de treillage, &c, comme il sera expliqué ci-après, on défonce les plate-bandes à six pieds de largeur, & environ trois pieds de profondeur. Si le terrein est bon, & de qualité convenable aux especes d'arbres

qu'on se propose d'y planter; ce défoncement est une préparation suffisante. Mais si le terrein est médiocre, ou de nature contraire aux arbres qui doivent l'occuper, il faut le corriger & l'amender. Des terres légeres & sablonneuses diviseront & rendront plus meuble un terrein trop compact. Des fumiers de vaches, ou mieux des terres fortes, s'il s'en trouve à portée, donneront de la consistance à un terrein trop léger. S'il est froid, des terreaux de couches ou mieux de feuilles d'arbres le réchaufferont. Ces amendements se répandent également sur la plate-bande, & en la défonçant on les mêle avec le terrein. Mais si l'espalier a été occupé auparavant par des arbres de même genre que ceux qu'on lui destine, des engrais & de simples amendements sont insuffisants; il faut renouveller entiérement, ou presqu'entiérement la plate-bande avec de bonnes terres neuves rapportées d'ailleurs.

Si les potagers dans lesquels on plante des arbres en buisson, éventail, &c, sont neufs; le terrein étant bon, (je le suppose) bien défoncé & préparé, les arbres y réussiront bien, pourvu que leur espece & la nature du sol se conviennent. Mais s'il est question de renouveller le plant d'un ancien potager, il faut agir comme pour les espaliers; changer le terrein, ou changer le genre d'arbres, remplaçant les arbres à fruits à pepin par des arbres à fruits à noyau, ou au contraire. Pareillement lorsque l'on plante un arbre dans une place qui a été occupée plusieurs années par un autre arbre de même espece, on doit faire une fosse de deux à trois pieds de profondeur & d'environ trente-six pieds carrés d'ouverture, c'est-à-dire, de six pieds de long & de six pieds de large; répandre les terres qui en ont été tirées sur le terrein voisin, & la remplir de bonnes terres neuves.

Je crois superflu d'avertir que, si en faisant les fosses, les tranchées, les défoncements, on trouve des pierres, des veines graveleuses, caillouteuses, &c, il faut enlever ces matieres, & leur substituer de bonnes terres.

On ſait auſſi qu'un terrein dans lequel il n'y a de bonnes terres que de dix-huit à vingt-quatre pouces de profondeur, ne peut recevoir que des Ceriſiers & des Pruniers, ou des arbres greffés ſur ces ſujets; parce que les racines du Prunier & du Ceriſier courent preſqu'à la ſuperficie de la terre, & ne piquent point. Les autres arbres fruitiers exigent environ trois pieds de bonne terre. Lors donc qu'il s'en trouve une moindre profondeur dans le terrein où l'on ſe propoſe de faire une plantation, il faut y remédier ſuivant les cas.

Si ſous la couche de bonne terre il ſe trouve un gros ſable ſtérile, du cailloutage, ou autres matieres perméables à l'eau, il faut enlever une quantité ſuffiſante de ces matieres, & rapporter à leur place des terres neuves autant qu'il ſera néceſſaire pour faire, avec la couche de bonne terre, une épaiſſeur d'environ trois pieds; & ne pas oublier que les terres remuées & défoncées baiſſent d'environ un cinquieme en ſe plombant & ſe raffermiſſant; de ſorte que l'ouvrage nouvellement fait doit avoir de trois & demi à quatre pieds de profondeur.

Mais ſi la couche de bonne terre couvre un banc d'argille, de glaiſe, de tuf, ou autre matiere qui retient l'eau, il ne faut pas l'entamer, ni le creuſer, parce que l'eau ſéjournant dans les foſſes ou enfoncements qu'on y auroit faits, s'y corromproit, putréfieroit la terre; & la corruption ſe communiquant aux racines des arbres, ils ſeroient bientôt perdus ſans reſſource. Le meilleur parti eſt de rehauſſer le terrein avec des terres neuves rapportées d'ailleurs, & les mêler avec la couche de bonne terre en la défonçant juſqu'au banc de tuf ou de glaiſe qu'on laiſſe intact; & former ainſi une épaiſſeur de trois pieds au moins de bonne terre; car celle qui approche du tuf ou de la glaiſe, eſt toujours froide, qualité ennemie des arbres.

Dans ces ſortes de terreins, on ne peut faire de plantation qu'à grands frais. Elle ne ſeroit pas moins diſpendieuſe, ſi ſous

une médiocre épaiſſeur de bonne terre, on trouvoit la carriere, dont les fentes laiſſent écouler les eaux; car il faudroit y faire des foſſes, ou tranchées de ſix pieds au moins de largeur ſur trois pieds de profondeur, & les remplir de bonnes terres. Il n'eſt pas même certain que les arbres dont toute la ſubſiſtance ſeroit bornée & renfermée dans cet eſpace, ne ſachant pas vivre d'économie, ne s'y trouveroient pas dans la diſette & au dépourvu avant leur vieilleſſe.

La veille, ou quelques jours avant de planter, on fait dans les plate-bandes d'eſpaliers, & dans les terreins défoncés, de petites foſſes d'environ dix-huit pouces de largeur, ſur un pied de profondeur; & on remplit les foſſes & tranchées à demi-pied près du niveau de la ſuperficie du terrein. De ſorte qu'ici les racines des arbres ſeront demi-pied au-deſſous de la ſuperficie du terrein, & lorſqu'on aura achevé de rejetter dans les foſſes ou tranchées toute la terre qui en a été tirée, l'arbre ſera butté d'environ demi-pied; mais la terre en ſe plombant rebaiſſera de ce demi-pied, & fera baiſſer les racines d'autant; par conſéquent l'arbre ſe trouvera planté à environ un pied de profondeur.

Dans les terreins défoncés, les arbres ſeront d'abord plantés à un pied de profondeur; parce que, quel que ſoit l'affaiſſement des terres en ſe raffermiſſant, les racines des arbres demeureront toujours à peu-près à la même diſtance de la ſurface du terrein, & par conſéquent environ à un pied de bas, qui eſt la profondeur convenable à la plûpart des arbres. Sur quoi deux choſes méritent attention; 1°. que l'endroit de l'inſertion ſoit entiérement hors de terre, parce qu'il ſortiroit bientôt des racines du bourrelet, & l'arbre devenu franc du pied, s'emporteroit en bois & ſe mettroit difficilement à fruit. Cet accident arrive ſurtout aux arbres greffés ſur le Coignaſſier, le Doucin & le Paradis. Il en arrive un tout contraire aux Poiriers & Pommiers greffés ſur franc, & plantés dans des terres légeres: c'eſt que ce plan

ou

ou étage ſupérieur de racines, qui eſt naturellement le plus vigoureux, ſe deſſeche quelquefois; & alors l'arbre tirant peu de ſubſiſtance de l'étage inférieur qui a été altéré & affoibli par l'autre, languit, au lieu de produire trop de bois. 2°. Que les racines ſoient un peu plus enfoncées qu'elles n'étoient dans la pépiniere; car ſi elles ſont à une trop grande profondeur, elles périſſent; & l'arbre obligé d'en produire au-deſſus, à la hauteur qui lui convient, languit long-temps dans cette opération; & ſouvent il y ſuccombe. La plupart des arbres élevés en place ayant la naiſſance de leurs racines à fleur de terre, quelques-uns même hors de terre, montrent qu'il vaut mieux les planter un peu haut, ſauf à les butter pendant les premieres années; obſervant cependant que dans les terres légeres on doit les enfoncer un peu plus que dans les terres fortes, ſur-tout lorſqu'elles ont peu de profondeur.

Article III. *De la diſtance des Arbres.*

Quant aux diſtances auxquelles les arbres doivent être plantés, elles ſont relatives à la qualité du terrein, à l'eſpece des arbres, à la grandeur & à la force qu'ils doivent acquérir. 1°. Des Poiriers, Pommiers, Ceriſiers dans un verger d'un terrein médiocre, ſeront ſuffiſamment éloignés de dix-huit pieds l'un de l'autre; les Pruniers, Abricotiers, &c. peuvent l'être un peu moins. Ainſi un arpent de neuf cents toiſes quarrées de ſurface contiendra environ cent arbres. Mais ſi le terrein eſt bon, & qu'on veuille le cultiver, & en tirer quelqu'autre utilité, on mettra environ vingt-quatre pieds d'intervalle entre chaque arbre. 2°. Dans un eſpalier de bonne terre, dont le mur eſt haut de huit pieds ou moins ſous le chaperon, on ne peut planter que des arbres nains, les Pêchers, Abricotiers, Poiriers ſur franc, de quinze à dix-huit pieds l'un de l'autre; les Poiriers ſur Coignaſſier

& autres arbres, de douze à quinze pieds: ceux-ci de dix à douze pieds, ceux-là de douze à quinze. Si le mur eſt haut de neuf à dix pieds, on plante entre chaque arbre nain, une demi-tige de quatre à quatre pieds & demi de haut, qu'on élaguera peu-à-peu à meſure que les nains s'étendront, & qu'on ſupprimera, lorſqu'à la taille de Février, elle ne leur laiſſera pas de quinze à dix-huit pouces pour étendre leurs nouveaux bourgeons. Mais ces demi-tiges pourront ſubſiſter aſſez long-temps pour bien payer la place qu'elles auront occupée. Lorſque les murs ont dix pieds de hauteur ou davantage, on plante entre les baſſes tiges, des tiges de cinq pieds & demi à ſix pieds. 3°. Les arbres en buiſſon, contre-eſpalier, éventail, palliſſades, &c. autour des quarrés des potagers ſe plantent aux mêmes diſtances que les baſſes tiges en eſpalier; & on peut planter un Pommier ſur Paradis entre-deux.

Le coup-d'œil demande que dans une plantation, ſoit en plein vent, ſoit en eſpalier, toutes les tiges ſoient de même hauteur à la naiſſance de leurs branches; & pareillement les demi-tiges. Ne point planter confuſément les eſpeces & les variétés; mais mettre dans un même eſpalier, ou dans un même rang les arbres de même eſpece, & diſpoſer les variétés ſuivant le temps de leur maturité, c'eſt une attention, qui, outre l'ordre qu'elle met dans une plantation, a des avantages réels, tant pour la conduite des arbres & pour la récolte des fruits, que pour le renouvellement de cette plantation, dont il faudra changer les eſpeces, ſi l'on veut s'épargner le changement des terres.

ARTICLE IV. *De la ſaiſon & de la façon de tranſplanter les Arbres.*

LA SAISON de planter eſt depuis la mi-Octobre juſqu'en Mars; ou plutôt tout le temps que la ſeve des arbres eſt dans

l'inaction; car les Amandiers fleuriſſent quelquefois dès le commencement de Février, & les Abricotiers les ſuivent de près. En général il eſt plus avantageux de planter en automne que vers le printemps. Alors on trouve les terres plus ſaines & plus propres pour cet ouvrage. Les pluies de l'hiver plombent les terres & les attachent aux racines, qui ne laiſſent pas de travailler pendant cette ſaiſon; & l'arbre dès le premier mouvement de la ſeve eſt tout diſpoſé à bien faire, & en état de donner des preuves de ſa repriſe & de ſon ſuccès.

Pour tranſplanter, on doit préférer un temps ſombre, couvert, un peu humide, doux & tempéré, à un beau ſoleil, un hâle ſec, & ſur-tout à la gelée, afin que les racines ſoient moins expoſées à l'impreſſion du froid & au deſſéchement.

Il faut découvrir les racines avec précaution, ſans les endommager; les dégager & les extirper avec la même attention, afin de les enlever les plus longues & les plus entieres qu'il eſt poſſible, & de ménager le chevelu. On tire avec l'arbre & on l'arrache lorſqu'il ne fait plus qu'une médiocre réſiſtance, n'étant plus retenu par aucune groſſe racine. Si l'on a eſpacé les arbres dans la pépiniere comme je l'ai marqué, on aura la place & la liberté néceſſaires pour les bien déplanter. On les tranſporte au lieu de leur deſtination, ſans ſecouer la terre qui demeure ordinairement attachée au chevelu. Si l'on ne les tranſporte pas ſur le champ, il eſt très-utile de couvrir les racines avec du foin ou paille humide.

Avant de mettre un arbre en place, on habille les racines, c'eſt-à-dire, qu'on en rafraîchit l'extrémité, & la pointe du chevelu, s'il n'eſt ni deſſéché ni altéré; autrement on le retranche. Les racines forcées, écorcées, rompues, endommagées, ſe rabattent au-delà de l'endroit offenſé; & la coupe doit être nette, oblique ou en pied de biche alongé, & la face appuyée ſur la terre lorſque l'arbre eſt en place.

Il faut pareillement habiller la tête de l'arbre. Si l'on a eu ſoin de pincer le jet de la greffe, il s'eſt garni de pluſieurs branches propres à aſſurer à l'arbre une forme convenable : & alors pour les arbres de tige en plein vent & pour les buiſſons, on en conſervera deux, trois, ou quatre des plus fortes & des mieux placées qu'on taillera au troiſieme œil. Pour les arbres d'eſpalier, contre-eſpalier, éventail, on en conſervera une ou deux de chaque côté de l'arbre, paralleles au mur d'eſpalier, ou dans la direction convenable, qu'on taillera à trois yeux à la mi-Février. Mutiler la tête & les racines d'un arbre en le plantant, c'eſt la méthode trop ordinaire de beaucoup de Jardiniers, fondée ſur leur axiome ridicule. Ils détruiſent ce qu'ils deſirent à un arbre qu'ils rebuteroient, s'il en étoit dépourvu, belle tête & bonnes racines.

Un Planteur place l'arbre dans la foſſe ; d'une main il le ſoutient ferme dans la ſituation & à la profondeur où il doit demeurer ; & de l'autre main il arrange les racines & les garnit de terre meuble qui lui eſt jettée par un autre Jardinier ; agite un peu l'arbre verticalement, afin qu'elle s'inſinue par-tout, & qu'il ne reſte aucun vuide. Lorſque les racines ſont bien garnies & couvertes de terre, il la plombe en appuyant modérément le pied tout autour de l'arbre, ſuppoſé que la terre ne ſoit pas aſſez humide pour ſe pêtrir. On acheve de remplir la foſſe, & on dreſſe le terrein à ſa commodité. Il vaut mieux plomber à l'eau qu'avec le pied ; c'eſt-à-dire, jetter ſur les racines garnies & recouvertes de terre meuble un ou deux ſeaux d'eau en pluie avec un arroſoir à pompe, & n'achever de remplir la foſſe que le lendemain ou quelques jours après, de peur que le poids des terres jettées ſur celle qui eſt trempée, ne la réduiſe en mortier.

En plaçant un arbre dans ſa foſſe, pluſieurs choſes méritent attention. Si c'eſt un arbre d'eſpalier, 1°. il faut le planter à ſix ou ſept pouces du mur, & incliner un peu la tige vers le mur. 2°. Eviter de tourner les principales racines du côté du mur ; &

s'il y en a deux grosses opposées l'une à l'autre, les placer parallélement au mur. 3°. Placer dans la même direction les branches latérales qu'on doit conserver pour servir comme de base à la forme de l'arbre. 4°. Si la greffe à sa naissance fait la trompette, tourner cette courbure en face du mur, ou en sens contraire, & non sur un des côtés & parallele au mur. 5°. Tourner la greffe en dehors, & la coupe du sujet qu'elle n'a pas encore recouverte, du côté du mur. Lorsque toutes ces conditions ne se peuvent concilier, on sacrifie les moins importantes aux plus essentielles, qui sont la direction des branches & des racines. Aux autres arbres, il faut tourner les fortes racines vers la meilleure terre; placer les tiges bien droites; plomber davantage la terre, pour préserver les arbres d'être ébranlés, ou renversés par les vents; & s'ils sont plantés dans un terrein ouvert, les armer d'épines & de trois ou quatre forts échalas bien enfoncés en terre, longs de quatre ou cinq pieds hors de terre, le tout assujetti autour de la tige avec de bons osiers, ou des ronces.

ARTICLE V. *Des Arbres élevés en place.*

JUSQU'ICI j'ai supposé des arbres élevés dans une pépiniere particuliere, nés, formés sous les yeux du propriétaire témoin de leurs progrès, sûr des sujets & des especes dont on a tiré les greffes, & de l'analogie des uns avec les autres; de la qualité du terrein de sa pépiniere, & de celui où il transplante ses jeunes arbres; veillant lui-même à les faire arracher avec attention, & replanter de même; & assurant à ses plantations le succès le plus entier & le plus satisfaisant. Mais mon hypothese n'aura lieu que rarement, & pour un petit nombre d'Amateurs vraiment curieux des especes de fruits les plus franches, les plus belles, & les plus excellentes.

La méthode proposée par M. de Combes dans son excellent

Traité de la Culture du Pêcher, & qu'on peut pratiquer pour toutes sortes d'arbres fruitiers, trouvera encore moins de partisants. Préparer le terrein; régler la distance des arbres; planter en Novembre à chaque place réglée, trois noyaux des especes de sujets qui ne s'élevent que de semences, à neuf ou dix pouces l'un de l'autre : (on peut les faire germer dans le sable, & ne les mettre en terre qu'au printemps sans retrancher le pivot). Et pour les sujets qui s'élevent de boutures, planter dans la même saison, & aux mêmes distances, trois boutures dans chaque place réglée. (On met trois noyaux, ou trois boutures à chaque place, pour s'assurer d'avoir un bon sujet). Traiter ces sujets comme nous l'avons expliqué à l'article des Pépinieres: les greffer lorsqu'ils ont acquis la force nécessaire: pincer le jet de la greffe: palisser & espacer dans les regles les branches latérales qu'il produit: ne laisser à chaque place que le meilleur des jeunes éleves, & arracher ou détruire les autres, sans ébranler celui qui reste, &c. Je ne fais point le détail des avantages de cette méthode qui sont exposés dans le même ouvrage. Ils seront aisés à appercevoir d'après ce que nous avons dit, & ce qui nous reste à dire. J'ajouterai seulement que je connois des Pépiniéristes même qui ne prennent pas dans leurs propres pépinieres du plant pour garnir leurs espaliers, mais y élevent les arbres en place. On ne doit pas s'attendre qu'ils exhortent à l'usage de cette méthode, qui toutefois n'est pas sans inconvénient.

En effet, la terre est beaucoup plus seche dans les espaliers que dans une pépiniere où l'ombre du plant entretient de la fraîcheur; & les sujets n'y ont presque point de seconde seve, si l'on n'a soin de leur donner des arrosements pour suppléer au défaut de pluies dans cette saison. D'ailleurs étant toujours frappés du soleil, le mouvement de la seve, tant qu'il subsiste, est très-grand; mais il s'arrête tout-à-coup, & ne décline point par degrés: de sorte qu'il n'y a, pour ainsi dire, qu'un instant pour

greffer les fujets, & un Jardinier occupé à d'autres travaux le manque. Quelquefois encore les pluies de Septembre occafionnent un retour de feve confidérable qui noye les écuffons. Je ne fais cette obfervation que d'après l'expérience, ayant vu les greffes manquer trois années confécutives fur des fujets en efpalier, par quelqu'une de ces caufes, excès, défaut, retour de feve. L'attention & l'œil du Maître font néceffaires pour procurer à cette pratique tout le fuccès qu'on en peut defirer. Je ne l'ai décrite que fommairement, & je ne la propofe qu'avec réferve; parce qu'un peu de foin qu'elle exige, & la crainte d'un retardement, dont on eft bientôt dédommagé par le progrès rapide, la vigueur, la forme réguliere, &c. d'un arbre élevé en place, la feront regarder par le grand nombre comme une voie nouvelle qui ne conduit qu'après bien du temps, des foins & des peines au même terme où l'on peut arriver facilement & tout d'un coup, en s'adreffant aux Marchands Pépiniériftes.

Ceux donc qui préferent, & ceux qui font obligés de recourir aux pépinieres Marchandes doivent, 1°. éviter les pépinieres dont le terrein eft gras, ou humide, ou fumé & engraiffé. 2°. Faire de bonne heure le choix des arbres dont ils ont befoin, afin de ne pas être réduits à ne le faire que fur des arbres de rebut. 3°. Rejetter les arbres foibles, tortus, rabougris, récepés, couverts de mouffe, endommagés par la dent des bêtes; les greffes rebottées; celles qui font courbes à leur naiffance, ou dont les pouffes vigoureufes, & les yeux plats & éloignés les uns des autres, indiquent qu'elles ont été prifes fur des branches gourmandes; celles qui ont formé un gros bourrelet à leur infertion, & dont le jet eft beaucoup plus gros que le fujet; celles qui paroiffent mal collées, attaquées de gomme ou de chancre; celles qui ne font pas garnies entre leur infertion & leurs premieres branches, de bons yeux propres à donner de belles branches nouvelles. Rejetter encore tous les arbres mal arrachés, dont les

grosses racines n'ont pas au moins dix pouces de longueur sans plaies, chancres, ruptures; dont les moyennes ne sont pas bien conservées; & dont les tiges ne sont pas droites & bien saines.

4°. Choisir au contraire des arbres d'une belle venue, sans être trop forts; d'une écorce vive, claire, saine, lisse, marques de jeunesse & de vigueur; ayant toutes les qualités opposées aux défauts indiqués ci-devant.

5°. Faire ensorte de ne pas être trompé sur les especes & sur les variétés. Mais le moyen de s'en assûrer? Lorsqu'on tire les arbres des pépinieres, ils n'ont ni fleurs, ni feuilles, ni fruits. Le port, les bourgeons & les boutons suffisent pour faire distinguer l'espece de l'espece, un Poirier d'un Cerisier; mais il y a des especes dont ils ne caractérisent aucune variété; d'autres dont ils peuvent faire soupçonner, plutôt que reconnoître sûrement une partie des variétés: & il faut beaucoup d'attention & une grande habitude avec les arbres, pour tirer quelques secours de ces caracteres. Le registre ou état que quelques Pépiniéristes peuvent représenter est une preuve qu'ils sont capables de mettre de l'ordre dans leurs pépinieres; mais n'est qu'une présomption qu'ils y en ont mis, & qu'elles sont conformes & relatives à ce registre.

6°. La Reinette est une variété de Pommier, la Dauphine une variété de Prunier, la Griotte une variété de Cerisier, la grosse Mignonne une variété de Pêcher. Je suppose qu'on distingue bien ces variétés aux bourgeons & aux boutons; mais elles ont des sous-variétés dont les unes sont vraies, franches, & très-estimables; les autres sont dégénérées & bien inférieures. Les distinguera-t-on également bien? Ajoutons que la fertilité des arbres dépend souvent des branches sur lesquelles les greffes ont été prises; que quelques-uns ne réussissent bien que sur certains sujets. Qui peut s'assurer de l'attention du Pépiniériste dans le choix & le discernement de toutes ces choses? Je ne sais d'autre

parti

parti & d'autre précaution à prendre que de s'en rapporter à la capacité & à la bonne foi du Pépiniériſte qui paſſe pour en avoir le plus, & à qui il importe autant de ne pas tromper qu'à l'Acheteur de ne pas être trompé.

7°. A meſure qu'on arrache les arbres, les étiqueter, les lier par paquets de huit, douze, dix-huit, ſuivant leur grandeur; arranger & entrelacer les racines les unes dans les autres; couvrir le tout de grande paille retenue avec des oſiers, pour préſerver les racines du deſſechement, & les tiges d'être endommagées dans le tranſport.

8°. Si le tranſport eſt fort long, garnir toutes les racines de mouſſe mouillée; ajouter par-deſſus de la longue paille; couvrir le tout d'une toile à emballage, natte de jonc, &c. le bien lier & aſſujettir avec de la ficelle; pareillement garnir & couvrir les tiges de grande paille: & pour diminuer le volume, on peut rabattre la greffe deux ou trois pouces moins qu'elle ne le ſera lorſque les arbres ſeront en place, & décharger la tête de la plupart des branches qu'il faudra retrancher; les préſerver de la gelée dans le tranſport; & tous les cinq ou ſix jours, plonger dans l'eau l'extrémité des paquets où ſont les racines, ou en faire jetter deſſus pour y entretenir l'humidité. Les baſſes tiges peuvent ſe tranſporter plus ſûrement dans des caiſſes ou paniers bien garnis de paille, ou mieux de mouſſe mouillée qui ne moiſit point, & conſerve long-temps l'humidité.

9°. Les arbres étant arrivés, ſi le tranſport n'a pas excédé trois ou quatre jours, il faut en faire tremper les racines quelques heures dans l'eau; les habiller, retrancher tout le chevelu; planter comme nous avons dit ci-devant; rabattre la greffe de cinq à ſept pouces au-deſſus de ſon inſertion, & eſpérer qu'il en repercera des branches de la qualité & dans la direction qu'on deſire. Si le tranſport a été long, on laiſſe tremper les racines deux ou trois fois vingt-quatre heures. Si enfin on ne plante ces

arbres que long-temps après leur arrivée, il faut faire une tranchée de dix-huit à vingt-quatre pouces de largeur fur environ un pied de profondeur; y planter les arbres féparément l'un à côté de l'autre; garnir & couvrir les racines de terre, comme fi l'on plantoit à demeure. Dans cet état ils feront en fûreté, & on pourra différer de les planter jufqu'au mois de Mars.

Nota. Si les arbres doivent être plantés peu de jours après leur arrivée, il vaut mieux les laiffer à l'air, & les couvrir de litiere, pour les préferver du hâle & de la gelée, que de les mettre dans des bâtiments. Il ne faut mettre les racines des arbres dans l'eau, que quand on pourra les planter auffi-tôt qu'elles y auront trempé le temps néceffaire. Si les fortes gelées empêchent d'obiner en terre les arbres qu'on ne peut planter que long-temps après leur arrivée, on peut le faire dans du terreau de vieilles couches.

Quelqu'attention qu'on ait apportée dans le choix, l'examen & la plantation des arbres, il en périt fouvent dans les premieres années, les uns par des accidents ou des caufes inconnues; les autres par des vices qui ont échappé à l'œil; le plus grand nombre par la féchereffe. Aux maux inconnus, je ne connois point de remede: mais on peut prendre des précautions contre la féchereffe. 1°. Il eft très-utile d'attacher fur les tiges & demi-tiges des arbres, tant de plein vent que d'efpalier, pour les préferver de l'action du foleil, une voliche ou latte à ardoife, ou de les envelopper de longue paille depuis le bas jufqu'à la naiffance des branches. 2°. Dans les terres chaudes, fablonneufes, feches, & dans les terres fortes, glaifeufes qui font fujettes à fe gercer & fe fendre, il eft néceffaire pendant les féchereffes qui arrivent affez communément le printemps & l'été, de jetter tous les huit ou dix jours deux ou trois voies d'eau au pied de chaque arbre; quelques heures après, donner un binage au terrein qui a été mouillé, & le couvrir de litiere ou de fougere. Il feroit

mieux d'enlever une épaisseur de quelques pouces de terre dans une étendue de deux ou deux pieds & demi de chaque côté du pied de l'arbre; y étendre une couche de litiere ou de fougere épaisse de trois ou quatre pouces; l'arroser de deux ou trois voies d'eau; rejetter la terre par-dessus. A chaque nouvelle mouillure, si la durée de la sécheresse oblige de les renouveller, il faut ôter la terre avant que d'arroser, & la remettre après; afin qu'étant seche & meuble, elle ne puisse se gercer & laisser pénétrer le soleil. En plantant les arbres, on peut leur disposer ce secours, dont ils ont quelquefois besoin dans ces sortes de terreins au-delà des premieres années après leur plantation: il seroit superflu, & peut-être nuisible dans les terres fraîches ou humides.

Il n'est pas rare que les arbres nouvellement plantés, sur-tout ceux dont la reprise est lente & languissante, soient attaqués de la lisette & autres insectes qui en rongent les yeux & l'écorce autour des plaies; ce qui les fatigue beaucoup, & souvent les fait périr. Il faut les chercher derriere les treillages, ou au pied des arbres sous les petites mottes de terre, ou les prendre sur le fait vers le lever & le coucher du soleil, & les détruire. On peut en préserver les greffes, en les couvrant de cornets de papier bien fermés.



CHAPITRE III.

Des Espaliers.

Article I. *Des Expoſitions.*

L'exposition à laquelle on doit planter un arbre, ſe décide par le plus ou moins de facilité avec laquelle ſon fruit acquiert le degré de maturité & le ton de couleur qui lui ſont néceſſaires pour être bien conditionné. Quelques arbres ne réuſſiſſent qu'à l'expoſition du midi; celle du levant ou du couchant ſuffit au plus grand nombre; il y en a qui ſe contentent du nord. Je ne mets point en parallele l'expoſition du couchant & celle du levant; celle-ci eſt beaucoup meilleure : & dans les terreins chauds & légers, elle eſt ſouvent préférable à celle du midi même. Dans la culture particuliere de chaque arbre, nous marquerons l'expoſition qui lui convient. Nous obſerverons ſeulement ici qu'on ne doit pas prendre rigoureuſement les termes d'expoſition du midi, du nord, &c; qu'un eſpalier déclinant du midi au levant ou au couchant, eſt à peu près auſſi avantageux que s'il regardoit directement le midi, parce que le ſoleil le frappe auſſi long-temps; qu'un eſpalier déclinant du levant ou du couchant au midi, vaut mieux que s'il répondoit exactement au point de l'eſt ou de l'oueſt, parce qu'il jouit plus long-temps du ſoleil. Il en eſt de même d'un eſpalier déclinant du nord à l'eſt ou à l'oueſt.

Article II. *Des Murs.*

I. Il n'y a point d'eſpalier ſans un mur, ou autre rempart propre à ſoutenir les arbres, les défendre des mauvais vents, &

réfléchir la chaleur du soleil sur les fruits, pour en avancer & en perfectionner la maturité. Je dis la maturité, & non pas la qualité; car les fruits des arbres en buisson sont préférables pour le goût à ceux des arbres en espalier; & ceux des arbres en plein-vent sont supérieurs à tous les autres. De sorte que l'avantage des espaliers consiste à procurer des fruits plus sûrement, plus gros, plus hâtifs, & mieux colorés. Chaque pays a ses matériaux pour la construction des murs. 1°. Ici on les fait de cailloux & de plâtras liés & recouverts de plâtre. Mais les vieux plâtres se chargeant beaucoup d'humidité, repoussent, font boursouffler & fendre l'enduit de plâtre neuf qui fournit des retraites aux insectes. Si ces murs coûtent peu, ils ne rendent ni de bons ni de longs services. 2°. Là on emploie le moilon tendre, mais le crépi de plâtre y produit le même effet: de sorte que ces murs n'ont d'avantage sur les autres qu'un peu plus de durée. 3°. Le moilon dur, la pierre de meuliere, le grès même, quoiqu'il retienne mal le crépi & l'enduit, à moins qu'ils ne soient de mortier de chaux & ciment; & toute espece de pierre dure, avec du plâtre, ou du mortier de chaux & de sable, ou même de la terre franche, forment de très-bons murs. On les crépit d'abord à pierres apparentes avec du plâtre, ou mieux avec du mortier de chaux & de gros sable, & de huit à quinze jours après, lorsque ce crépi est bien sec, on le recouvre d'une légere couche de même matiere. 4°. Les murs de brique bien cuite & bien corroyée, sont les meilleurs & les plus durables. On commence à en voir quelques-uns en France; & ceux qui en ont fait la dépense ne la regrettent pas.

Dans les lieux entiérement dépourvus de matériaux, on ne laisse pas de se procurer des espaliers. 5°. Les uns construisent des murs de cailloux liés avec de la bauge; c'est une espece de mortier fait de terre grasse, & de paille & de foin hachés. Lorsqu'ils sont bien chaperonnés & enduits de mortier de chaux

& de gros ſable, ils peuvent réſiſter long-temps. 6°. Les autres en conſtruiſent de colombage garni de bauge; mais ils durent peu, & la bauge s'écartant du bois, forme des retraites aux inſectes. 7°. Une clôture toute de planches vaudroit mieux; mais elle ſeroit diſpendieuſe, & de peu de durée, quoique peinte à l'huile. 8°. Les murs de pierres ſeches; c'eſt-à-dire, ſans mortier & ſans enduit, ſont les pires de tous; ils abritent & défendent moins les arbres, qu'ils n'offrent à leurs ennemis un aſyle où ils ſe retirent & ſe multiplient en ſûreté.

On donne aux murs de ſept pieds au moins à quinze pieds au plus de hauteur. Lorſqu'ils ſont élevés de quatre à ſix pouces au-deſſus de la ſuperficie du terrein, il eſt bon d'y faire une retraite d'un pouce & demi ou deux pouces, ſur laquelle on poſera l'extrémité des brins verticaux du treillage.

II. Un chaperon eſt néceſſaire pour la conſervation des murs, des enduits & des treillages, qui ſeroient bientôt dégradés & ruinés par la pluie. Ce chaperon doit avoir au moins quatre pouces de ſaillie, & ſe peut faire de matieres & de façons différentes.

1°. Arranger des pierres ſans mortier, quoiqu'à recouvrement, c'eſt faire un ouvrage peu utile & peu ſolide.

2°. Dans les provinces où l'on peut trouver des pierres plates ardoiſines ou ſchiſteuſes aſſez grandes pour couvrir toute l'épaiſſeur du mur, & faire les ſaillies néceſſaires, deux rangs de ces pierres poſées à recouvrement font un chaperon propre & durable.

3°. Les chaperons les plus communs, qui peuvent ſubſiſter en bon état neuf ou dix ans, & quelquefois davantage, ſe font de moilons plats & durs, recouverts d'autres moilons de même qualité; le tout poſé avec du plâtre, ou de bon mortier de chaux, ſable & ciment.

4°. On fait de très-bons chaperons avec deux rangs de tuiles

poſées en égout. Si l'on ajoutoit un rang d'ardoiſes, l'ouvrage ſeroit encore plus diſpendieux, mais plus propre & de plus longue durée. On les recouvre avec des faîtieres, & on poſe le tout avec du plâtre, ou du mortier de chaux, ſable & ciment. Comme les faîtieres coûtent beaucoup, on ne recouvre ordinairement les égouts de tuiles, qu'avec des moilons durs, bien liés & crépis.

5°. Le chaperon ſeroit auſſi bon & plus propre, étant fait comme une petite couverture de tuiles ou d'ardoiſes, dont le faîte ou les derniers rangs ſeroient recouverts, non avec des faîtieres, mais avec un filet de plâtre, ou de mortier de chaux & de gros ſable.

6°. Avec du chaume recouvert de terre, on fait à peu de frais un chaperon qui ſubſiſte long-temps ſans réparations. Il n'eſt pas agréable à la vue, & les grandes pluies entraînent quelquefois un peu de terre ſur les arbres; mais cet accident n'eſt pas fort fréquent, & n'intéreſſe ni les arbres ni les fruits. Ainſi ce chaperon peut ſervir utilement au défaut d'un plus propre.

7°. Des pierres de taille ayant une face égale à l'épaiſſeur du mur & aux ſaillies, & dans le reſte taillées en tablettes, en priſme, ou en dos de bahu, font les plus beaux & les meilleurs chaperons; mais il faut des murs ſolides pour les ſupporter, & des propriétaires aſſez riches pour en faire la dépenſe.

Article III. *Des Treillages.*

La nécessité d'aſſujettir les branches d'un arbre d'eſpalier dans une poſition & une direction propres à lui procurer la forme & les avantages qu'on lui deſire, exige des treillages ſolides auxquels on puiſſe les attacher, ou d'autres moyens capables d'en tenir lieu.

I. De pluſieurs expédients connus des Jardiniers, les uns

ſont déſagréables à la vue ; le fréquent renouvellement des autres endommage beaucoup de boutons & de branches ; d'autres ne peuvent ſervir que pour paliſſer des arbres groſſiérement, ſans régularité, ſans ſolidité. Tels ſont les os, les chevilles, les clous enfoncés ou ſcellés dans le mur, les baguettes, &c. dont aucun ne peut bien ſuppléer le treillage.

II. J'eſtime beaucoup plus les loquettes, (ce ſont de petites bandes de drap qui embraſſent la branche, & qu'on attache au mur avec de petits clous) ; mais elles ne peuvent être d'uſage ſur les murs de brique ou de pierre dure, à moins qu'ils ne ſoient couverts d'un enduit de plâtre d'un pouce d'épaiſſeur. Et ſi la dépenſe du drap & des clous n'eſt pas un objet conſidérable, il n'eſt pas ainſi du temps, dont il faut pour paliſſer un arbre avec des loquettes, au moins le double de ce qu'il en faudroit pour le paliſſer ſur un treillage. J'ajoute qu'une groſſe branche dont on veut changer la direction, ne peut pas être retenue avec une loquette : ainſi ce moyen n'eſt pas équivalent à un treillage.

III. Quelques-uns font une eſpece de treillage avec de gros fil de fer. D'abord ils attachent au mur avec des clous ou crochets de fer trois cours de forts échalas de cœur de chêne peints à l'huile, paralleles au chaperon ; l'un ſous le chaperon, l'autre au bas du mur, & le troiſieme au milieu de la hauteur du mur. Sur ces trois rangs d'échalas horizontaux, ils en attachent de ſix pieds en ſix pieds d'autres pareils avec du fil de fer, qui les coupent à angles droits, ou qui tombent verticalement. Enſuite ils tendent horizontalement d'une extrémité du mur à l'autre des fils de fer qu'ils attachent avec des clous ſur les échalas verticaux. Ils tendent verticalement de pareils fils de fer qu'ils attachent auſſi avec des clous ſur les trois cours d'échalas horizontaux. Entre les cours de fils de fer, tant horizontaux que verticaux, on met une diſtance de neuf à douze pouces. Enfin ils lient avec un fil de laiton ou de fer délié & recuit ces cours de gros fil

fil de fer dans tous les points où ils se croisent. Ce treillage dure long-temps, ne donne point de retraites aux insectes, & ne permet point aux Loirs de se promener commodément sur les espaliers. Mais il n'est pas sans quelques reproches. Les osiers glissant sur les fils de fer, on ne peut fixer les branches, surtout les grosses, dans les points convenables. Les fils de fer ne pouvant recevoir le degré de tension nécessaire pour la solidité de l'ouvrage, le vent agite facilement les arbres, & beaucoup de branches sont endommagées par leur frottement contre le fil de fer. Et quoique j'aie vu de fort beaux espaliers garnis de fil de fer, ce treillage ne peut soutenir la comparaison avec celui que nous allons décrire, ni pour l'usage, ni même pour l'économie.

IV. Le treillage proprement dit, & le seul dont on puisse espérer une satisfaction complette, se fait avec des échalas ou lattes de cœur de chêne, ou de perches de châtaignier refendus & dressés à la plane. On en trouve communément dans les ventes de bois des environs de Paris. Dans les provinces on peut en faire faire par les ouvriers qui travaillent la latte & le cerceau, & qui savent fendre le bois & manier la plane. Aussi-tôt que le bois est fendu & plané, on en forme des bottes qu'on lie fortement par les extrémités & le milieu, pour empêcher les échalas de se déjetter. La botte marchande de treillage est de deux cents vingt-cinq pieds de long; ainsi elle contient plus ou moins de brins, suivant leur longueur. Une botte de vingt-cinq brins, longs de neuf pieds, est une botte marchande. Trois bottes de vingt-cinq brins, longs de trois pieds; ou deux bottes de vingt-huit brins, longs de quatre pieds, &c. équivalent à une botte marchande. Il n'est pas nécessaire de faire observer que les bois gras, noueux, tortus, endommagés par la dent des bêtes, ne peuvent servir à cet usage. On donne aux lattes le plus de longueur qu'il est possible, afin de diminuer le nombre

des aſſemblages. On les fait ordinairement de quatorze à quinze lignes de largeur ſur neuf ou dix d'épaiſſeur. Dans les jardins de quelques Communautés, dont on peut prendre des leçons d'économie, j'ai vu des treillages dont les échalas avoient dix-huit lignes de largeur ſur quinze lignes d'épaiſſeur.

Lorſqu'on veut mettre les échalas en œuvre, s'ils ſont façonnés depuis long-temps, & très-ſecs, on les fait tremper quelques jours dans l'eau, & on les habille; c'eſt-à-dire, qu'on plane les endroits qui ne ſont pas aſſez unis, on redreſſe ceux qui ſont courbes, on aiguiſe en chamfrein ou biſeau les extrémités des brins qui doivent être entés ou aſſemblés. Pour redreſſer une partie courbe d'un échalas, on poſe ſur le chevalet ou ſur un billot le côté concave; on donne ſur le côté convexe un coup de ſerpe obliquement, qui pénetre environ le tiers de la largeur de l'échalas; on le tourne ſur le côté convexe entamé, & on le paſſe ſous un crampon ou gond de fer enfoncé au bord du billot ou du chevalet; on le place de façon que l'entaille ſoit entre le crampon & la main qui va agir; on appuie avec ménagement ſur l'échalas juſqu'à ce qu'on entende un petit cri que font les fibres en ſe rompant, & l'endroit courbe eſt redreſſé; mais c'eſt aux dépens de l'échalas qui eſt rompu en grande partie, & très-affoibli par cette opération qu'il faut faire à tous les endroits courbes. C'eſt pourquoi lorſque les lattes ſont bien trempées, il vaut beaucoup mieux faire chauffer les endroits courbes ſur un feu de copeaux, & les gêner ſous un valet de fer, ce qui les redreſſe facilement, & preſque ſans aucune rupture.

Le mur qu'on ſe propoſe de couvrir de treillage doit être garni de crochets de fer. On emploie deux ſortes de crochets; les uns ſont longs d'environ ſix pouces, larges de quatre à cinq lignes, épais d'une ligne & demie, fendus en ſcellement par le bout qui doit entrer dans le mur, courbés à angle droit par l'autre bout, & y formant un crochet long d'un pouce ou un

pouce & demi. On fait des trous dans le mur avec un ciſeau à froid, ou la pointe d'un marteau, & on y ſcelle ces crochets avec du plâtre & de petits tuileaux, ou avec du mortier de chaux & de ſable, pourvu qu'on lui donne le temps de bien ſécher. Les autres crochets ſont longs de quatre à cinq pouces au plus, ronds ou quarrés, de la forme d'un gros clou à crochet, pointus par le bout qui doit être caché dans le mur. On fait entrer à force entre les joints des pierres, de groſſes chevilles de chêne ou autre bois ſolide, & on y enfonce ces crochets. En ſcellant ou en enfonçant les crochets, on met entre leur partie courbée & le mur, un morceau de bois qui ait un peu plus d'épaiſſeur que les lattes de treillage, afin de s'aſſurer que les lattes qui doivent repoſer ſur les crochets, s'y placeront facilement.

Pour retenir un treillage il faut pluſieurs rangs de crochets qui doivent être paralleles au chaperon. Sur un mur de ſix à neuf pieds ſous chaperon, trois rangs ſuffiſent: ſur un mur de dix à douze pieds, il en faut quatre rangs. Les crochets d'un même rang ſe poſent à trois pieds de diſtance l'un de l'autre. L'intervalle entre les rangs varie ſuivant la hauteur du mur. Le premier rang ſe poſe ſous l'avant-derniere maille du haut; le dernier, ſous la derniere ou avant-derniere maille du bas; l'autre ou les autres doivent partager en intervalles égaux, l'eſpace compris entre le premier & le dernier rang.

Suppoſons qu'on veuille faire les mailles du treillage de neuf pouces ſur huit, la largeur des lattes compriſe; c'eſt-à-dire, que les lattes horizontales ſoient placées de neuf en neuf pouces, & les lattes verticales de huit en huit pouces; proportion convenable pour la ſolidité du treillage, & pour bien paliſſer les arbres. Avec un fil-à-plomb ou autrement, on tire du haut en bas du mur une ligne verticale. A onze pouces au-deſſous du chaperon, on marque ſur cette ligne un point par lequel paſſera le premier

rang de crochets, & l'avant-derniere maille du treillage. On divisera le reste de la ligne jusqu'au pied du mur en parties égales, chacune de neuf pouces, & on fera passer les autres rangs de crochets par les points de division convenables. On tirera de distance en distance sur le mur de semblables lignes verticales qu'on divisera de la même façon.

Les mailles étant de la grandeur supposée ci-devant, le premier rang de crochets sur les murs, de quelque hauteur qu'ils soient, sera à onze pouces du chaperon.

Quant aux autres rangs : sur un mur de six pieds, le second rang sera à trois pieds deux pouces du chaperon ; & le troisieme à cinq pieds cinq pouces.

Sur un mur de sept à huit pieds de haut, le second rang sera à trois pieds onze pouces, & le troisieme à six pieds onze pouces.

Sur un mur de neuf pieds, le second rang sera à quatre pieds huit pouces, & le troisieme à huit pieds cinq pouces.

Sur un mur de dix à onze pieds, le second rang sera à trois pieds onze pouces; le troisieme à six pieds onze pouces; le quatrieme à neuf pieds onze pouces.

Sur un mur de douze pieds, le second rang sera à quatre pieds huit pouces; le troisieme à huit pieds cinq pouces, & le quatrieme à onze pieds cinq pouces.

On peut par divers moyens placer exactement dans la même direction tous les crochets d'un même rang. Les uns, ayant trempé un cordeau dans une teinture noire de paille brûlée & d'eau, le tendent d'un point donné à un autre, & marquent des lignes sur le mur, comme les Scieurs-de-long sur leurs pieces de bois. Les autres enfoncent des clous ou des chevilles aux points donnés, placent dessus un cordeau ou ligne de Maçon bien tendue par un poids attaché à chaque extrémité. D'autres taillent des lattes d'une longueur égale à la distance du chaperon aux rangs

de crochets ; appliquant une extrémité ſous le chaperon, & appuyant le crochet contre l'autre extrémité, ils reglent en même temps la ſaillie du crochet hors du mur, & ſa diſtance du chaperon. Mais lorſqu'il y a quelques crochets d'un rang bien placés, l'œil ſuffit ordinairement pour aligner les autres.

Nota 1°. Les crochets doivent être diſpoſés en tiers-point ; c'eſt-à-dire, que chaque crochet d'un même rang doit répondre au milieu des deux crochets d'un autre rang.

Nota 2°. Sur les murs de ſix à huit pieds de haut, où les rangs de crochets ſont peu éloignés, on peut placer les crochets d'un même rang à quatre pieds l'un de l'autre, au lieu de trois pieds.

Sur chaque rang de crochets on poſe un cours de lattes horizontales, qu'on y aſſujettit par des liens de fil de fer recuit; & appliquant l'un ſur l'autre les chamfreins des lattes, on les ente, & on les lie de deux ou trois maillons.

Sur le cours de lattes le plus proche, & ſur le plus éloigné du chaperon, on marque avec de la craie ou de la pierre noire, des diviſions de huit pouces chacune (c'eſt la diſtance d'une latte verticale à l'autre) : & d'abord on place de ſix en ſix diviſions correſpondantes, un latte verticale ou montant qu'on attache ſur les cours horizontaux. Enſuite on paſſe entre le mur & ces montants, les autres lattes horizontales qui doivent garnir les intervalles compris entre les rangs de crochets ; on les lie ſur les montants à neuf pouces l'une de l'autre, ſuivant les diviſions marquées ſur le mur ; on fait les entures ou aſſemblages : enfin on acheve de placer les montants, & on lie les lattes verticales & les horizontales dans tous les points où elles ſe coupent ou croiſent.

Le treillage ſe peut faire par une méthode plus méchanique, ſans marquer aucunes diviſions ſur le mur ni ſur les lattes. On prend une petite planche longue d'environ dix pouces, large de

trois ou quatre, épaiſſe de quatre à cinq lignes; & ſuppoſant que les mailles de treillage ſeront de neuf pouces ſur huit, & que la largeur des lattes eſt de quatorze lignes. 1°. On prend ſur un des bords de la planche une longueur de neuf pouces, & on y fait une marque très-ſenſible; enſuite ſouſtrayant de cette longueur de neuf pouces une longueur de quatorze lignes, ou prenant de l'extrémité de la planche en remontant vers la marque, une longueur de ſept pouces dix lignes, on y fait une autre marque très-ſenſible, ou même une retraite: ces deux marques régleront le grand côté des mailles ou parallélogrammes du treillage; l'une, la largeur des lattes compriſe; l'autre, cette largeur non compriſe. 2°. Sur l'autre bord de la planche on fait deux fortes marques, à huit pouces & à ſix pouces dix lignes, qui régleront le petit côté des mailles, ou la diſtance d'une latte verticale à une autre.

Les crochets étant garnis des cours de lattes qu'ils doivent porter, on place deſſus, & on y attache une premiere latte verticale: enſuite appliquant l'extrémité de la planche contre le bord intérieur de cette latte, on en place une autre de façon que ſes bords correſpondent aux deux marques faites ſur le petit côté de la planche à ſix pouces dix lignes, & à huit pouces; ou au moins ſon bord extérieur, à la marque de huit pouces. On place de la même façon les autres lattes verticales, & de diſtance en diſtance on laiſſe tomber un fil-à-plomb pour rétablir la perpendicularité en cas qu'on s'en ſoit écarté. A meſure qu'on avance, on paſſe entre les montants & le mur, les lattes horizontales; on les aſſemble; on les place aux diſtances convenables, en appliquant le grand côté de la planche, & on lie les mailles avec du fil de fer, comme il a été dit ci-devant.

On peut auſſi faire un treillage hors de place, contre un mur de bâtiment, ou ailleurs, par parties de deux ou trois toiſes de long. On comprend aiſément que les crochets ſur leſquels on

monte ces feuilles de treillage, doivent être placés aux mêmes diſtances & dans la même diſpoſition que ceux du mur d'eſpalier; que les liens de fil de fer doivent croiſer, les uns de droite à gauche, les autres de gauche à droite, afin que dans le tranſport les mailles ne s'alongent pas en loſanges: enfin qu'il faut avoir attention en aſſemblant en place ces parties de treillages, de faire les mailles entées égales aux autres.

Pour lier & arrêter les mailles, on embraſſe diagonalement les lattes, au point de leur interſection, avec du fil de fer recuit qu'on tient de la main gauche. On le croiſe, ou on lui fait faire un demi-tour: enſuite le ſaiſiſſant avec une tenaille non coupante qu'on tient de la main droite, & tirant à ſoi pour qu'il ſerre exactement les lattes, on fait deux ou trois tours pour tordre l'un ſur l'autre les deux bouts du lien. Enfin, on fait vivement & légérement quatre ou cinq quarts de tours & détours, ou mouvements circulaires à droite & à gauche, ſerrant en même temps, & le fil de fer ſe rompt dans la tenaille. Quelques heures d'exercice forment la main d'un Treillageur à cette petite manœuvre. Une tenaille coupante peut ſuppléer au défaut de l'adreſſe.

Pour recuire le fil de fer, on le frotte de ſuif, & on l'enfouit dans de la braiſe ſortant du four; ou, ſans le frotter de ſuif, on le jette dans le feu, & on l'y laiſſe plus ou moins de temps ſuivant qu'il eſt plus ou moins gros. Du fil de fer d'une demi-ligne de diametre doit y reſter dix-huit minutes. Ordinairement on emploie à cet uſage du fil de fer de cette groſſeur, ou un peu moindre.

Le treillage étant fini, on le peint à deux ou trois couches de couleur bien broyée à l'huile de noix de la ſeconde preſſe, ou mieux à l'huile de lin, qui a plus de corps. Pour la premiere couche on mêle de la litarge ou de l'huile d'aſpic avec la couleur, pour la faire ſécher plus promptement. On ne doit donner une

nouvelle couche, que lorſque la précédente eſt bien ſeche. Le grand ſoleil & la pluie ne ſont pas propres pour cet ouvrage. Lorſque les lattes ſont habillées, il vaudroit mieux les peindre à deux couches avant de les employer, & donner la troiſieme couche quand le treillage eſt fait. Etant peintes ſur les quatre faces, elles réſiſteront plus long-temps aux injures de l'air.

CHAPITRE IV.

De la Taille des Arbres Fruitiers.

Article I. *Saiſon de la Taille.*

La Taille des Arbres fruitiers ayant deux objets, leur beauté & leur fécondité, dont celle-ci dépend des boutons à fleurs, & celle-là des boutons à bois; on court riſque de ne remplir l'un qu'au préjudice de l'autre, ſi l'on ne diſtingue pas ſûrement ces deux ſortes de boutons ſur l'arbre qu'on taille. Le temps de ce diſcernement eſt donc le vrai temps de la taille. De ſorte que depuis la mi-Novembre juſqu'en Mars, on peut faire cette opération, ſans crainte que la gelée endommage le bois, ſur tous les arbres dont les boutons ont des caracteres propres dès la chûte des feuilles; ſur les jeunes arbres qui n'ont point de boutons à fleurs; ſur les arbres foibles ou languiſſants dont on exige peu de fruit: & on la differe ſur les autres arbres juſqu'à ce que le premier mouvement de la ſeve alongeant les boutons à bois, & enflant les boutons à fleurs, faſſe diſtinguer non-ſeulement les uns des autres, mais même entre les boutons à fleurs, ceux qui ſont féconds, de ceux qui ne produiſent point de fruit, comme il s'en trouve ſur quelques arbres. Ordinairement ce premier mouvement de la ſeve arrive de la mi-Février au

au commencement de Mars, plutôt ou plus tard ſelon l'eſpece d'arbre, & ſelon que les années ſont plus ou moins avancées.

Ne tailler les arbres que quand les fleurs ſont épanouies ou paſſées, ou même quand le fruit eſt noué, c'eſt une pratique dont les difficultés & les inconvénients ne ſont pas équivoques. Quelle main eſt aſſez légere & aſſez adroite pour ne pas endommager, ébranler, détacher un grand nombre de fleurs ou de fruits; pour approcher la coupe ſans nuire aux productions du bouton auquel on taille; pour paliſſer proprement les branches? Quel œil dans la confuſion des branches, des fleurs, des fruits, des feuilles déja développées, peut voir & démêler ſon ouvrage? Quelle ſecouſſe & quelle révolution dans l'arbre entier dont on interrompt tout-à-coup le travail commencé dans toutes ſes parties! Quelle diſſipation de ſeve qui auroit nourri les fruits, fortifié les branches taillées plutôt, & cicatriſé leurs plaies! Que de vuides, ſur-tout dans le bas de l'arbre, ſuite néceſſaire d'une taille qu'on eſt obligé d'alonger conſidérablement, parce que la ſeve s'étant portée ſur l'extrémité des branches, le fruit n'a arrêté que dans ces parties! &c. Je ne fais qu'indiquer les principaux défauts de cette pratique, qu'on trouve détaillés dans pluſieurs bons Ouvrages ſur ce ſujet. Quiconque en aura fait une fois l'épreuve, ne ſera pas tenté d'un ſecond eſſai.

ARTICLE II. *De la Taille des Arbres de plein-vent.*

UN ARBRE de plein-vent élevé en place, ou dans une Pépiniere particuliere, conduit & planté comme nous l'avons expliqué ci-devant, eſt garni dès-lors des branches néceſſaires pour aſſurer ſa forme, & ſervir comme de baſe à toutes celles qu'il doit produire dans la ſuite. De chacune de ces branches taillées à trois ou quatre yeux, il en ſort une ou pluſieurs. Au mois de Février ſuivant, entre les plus fortes, on en choiſit de quatre à

huit au plus, les mieux placées, d'égale force, à peu-près à égale diſtance les unes des autres, & formant comme des rayons de cercle dont la tige ſeroit le centre. On les taille plus ou moins longues, ſuivant leur plus ou moins de force. On peut auſſi conſerver quelques-unes des petites branches, les tailler & les diſpoſer à donner du fruit. (Si cet arbre a été pris dans les pépinieres marchandes, on n'a pu lui conſerver de branches en le plantant. De celles qui repercent, on taille & on dreſſe les meilleures pendant les deux premieres années, comme celles de l'arbre élevé en place). Cet arbre, à moins qu'on ne veuille lui donner une forme réguliere, n'aura plus beſoin que du retranchement du bois mort, & de quelques élagages, s'il devient trop touffu, ſi quelque branche pend trop bas, ou acquiert une force exceſſive. Abandonné aux ſoins & à la conduite de la nature, il étend de tous côtés ſes branches & ſes racines. Sa ſeve ſe portant avec force & abondance aux extrémités, y fortifie, y multiplie les branches néceſſaires à l'agrandiſſement & à la ſolidité de l'arbre. Ailleurs moindre dans ſa quantité, ou plus modérée dans ſon action, ou plus lente dans ſon cours, elle commence &, pour ainſi dire, ébauche des branches & des boutons à fruit; elle en acheve & en perfectionne d'autres. Dès ſes premieres années il donnera des preuves de ſa fécondité, & les multipliera à meſure qu'il avancera en âge & en forces.

ARTICLE III. *Définition, & notions générales de la Taille des Arbres d'Eſpalier.*

UN ARBRE d'Eſpalier eſt privé par le mur contre lequel il eſt planté, de la moitié de l'eſpace & de la ſubſtance qu'il auroit en plein-vent pour étendre & nourrir ſes racines & ſes branches. De ſes branches, on ne conſerve que celles qui ſont paralleles au mur. De celles-ci même, on ſupprime les unes, on raccourcit

les autres, & on les assujettit dans une direction horizontale, ou approchant de l'horizontale: & comme l'arbre pousse tous les ans de nouvelles branches, on renouvelle tous les ans cet arrangement, ce retranchement, & ce raccourcissement. De sorte que pour former sur le mur un tapis agréable, d'une belle étendue égale & uniforme des deux côtés de la tige; pour être bien garni par-tout, sans confusion; pour produire des fruits supérieurs en grosseur, & égaux en bonnes qualités à ceux de plein-vent, cet arbre est condamné à passer sa vie dans une position contraire à son penchant; exposé au fer depuis que ses boutons commencent à s'enfler, jusqu'à la récolte de ses fruits; toujours observé par un Jardinier qui joint à l'adresse de la main, la justesse du coup d'œil, pour mettre l'accord & les proportions dans son ouvrage; le bon sens, pour se conduire & se déterminer suivant les cas; la prévoyance, pour ménager des ressources dans les besoins à venir, & régler ses opérations sur les suites qu'elles peuvent avoir, & les effets qu'elles peuvent produire; la connoissance de l'ordre commun de la nature, & le discernement des occasions où il doit être suivi, de celles où il doit être changé; l'étude de son sujet, de toutes ses parties, de leur destination, & de leur usage; en un mot, qui sait l'art de procurer à un arbre, par l'arrangement & le retranchement raisonné de ses branches, la beauté de la forme, & les avantages de la fécondité.

Telles sont en abrégé l'idée d'un arbre taillé, la définition de la taille, & les qualités de celui qui veut la pratiquer avec succès. Quelques propositions & quelques définitions que nous allons établir, peuvent être regardées comme les éléments de la taille, dans laquelle tout doit se faire par principes & par raison, rien par routine & au hazard.

§. I. *Propositions.*

Les propofitions fuivantes & leur explication fuppofent des arbres dans l'ordre commun de la végétation, & font abftraction des accidents & des cas particuliers qui peuvent l'altérer & le déranger.

Propofition 1. Les branches & les racines d'un arbre font réciproquement en proportion. Elles contribuent mutuellement à la force & à l'accroiffement les unes des autres ; & par conféquent elles fouffrent mutuellement du retranchement les unes des autres.

Si vous taillez trop longues les fortes branches d'un arbre vigoureux, fes racines continuant à fe fortifier, multiplieront ces fortes branches, l'arbre s'emportera en bois, & ne fe mettra point à fruit.

Si vous les taillez trop courtes, & que vous déchargiez encore l'arbre des petites branches, les racines ceffant d'agir, l'arbre tombera dans la langueur.

Il faut donc charger à la taille l'arbre vigoureux, & laiffer aux fortes branches une longueur raifonnable, afin d'entretenir cette proportion & cette efpece d'équilibre entre fes branches & fes racines.

Si au contraire un arbre pouffe foiblement, c'eft une marque que fes racines ont peu de vigueur. Il faut le décharger à la taille, & donner peu de longueur aux meilleures branches, afin que fe fortifiant, elles fortifient auffi les racines.

Propofition 2. Une branche vigoureufe ne fe développe fur un côté de quelqu'arbre, que parce qu'il y exifte une caufe qui détermine la feve à fe porter plutôt de ce côté que de tout autre.

Mais cette même caufe fera, ou a déja fait développer du même côté un plus grand nombre de racines ; & ces racines fécondant & augmentant de plus en plus les forces de cette

branche, elle prendra une vigueur exceſſive & préjudiciable à ſes voiſines, & quelquefois au reſte de l'arbre.

Auſſi-tôt donc qu'il ſe montre des branches conſidérablement plus fortes que les autres, il faut les ſupprimer ou les modérer, afin de prévenir ou d'arrêter les mauvais effets qu'elles produiroient ſur les autres branches & ſur les racines.

Propoſition 3. Dans l'ordre naturel, la ſeve pompée par une racine, ſe porte principalement dans les branches du même côté que cette racine.

Si un côté d'un arbre s'emporte avec excès, & prend une grande ſupériorité ſur l'autre côté, ſans que la taille ait pu modérer ſa fougue; la ſource de ſa vigueur eſt ſans doute dans les racines correſpondantes. Il faut donc les découvrir & retrancher dès leur naiſſance quelques-unes des plus fortes, afin de rétablir l'égalité entre les deux côtés de l'arbre. Mais ce remede violent ne doit être employé qu'à l'extrémité, & avec grande attention; car il arrive quelquefois que les racines ne répondent pas aux branches du même côté, mais à celles du côté oppoſé; & alors la perte des branches foibles ſeroit une ſuite néceſſaire de l'opération.

Propoſition 4. La ſeve ſe porte avec plus ou moins de force & d'abondance dans une branche, à proportion qu'elle approche plus ou moins de la direction verticale.

Un arbre tend à s'élever à la hauteur qui eſt propre à ſon eſpece: or les branches verticales étant ſeules favorables à ſon élévation, il travaille à les alonger & à les fortifier plus que les branches horizontales. Auſſi le haut d'un arbre d'eſpalier ſe garnit toujours aſſez par le penchant de la ſeve à s'y porter.

Si donc vous laiſſez de fortes branches s'élever dans la direction verticale, la ſeve y portant ſon abondance & ſa principale

action, les branches horizontales s'affoibliront, & le bas de l'arbre se dégarnira.

Proposition 5. Plus la seve s'éloigne du centre de l'arbre, plus elle est active.

La seve trouvant beaucoup moins de résistance à l'extrémité des branches qui est tendre, que vers leur naissance, où les couches ligneuses sont endurcies, elle y porte sa principale action, & y développe un nombre de nouvelles branches proportionné à sa quantité; de sorte que si vous taillez une branche à huit yeux, & que la seve ne puisse suffire à en ouvrir que trois, elle ouvrira les trois de l'extrémité, & les cinq autres dormiront.

Il faut donc 1°. éviter une taille trop longue, qui, laissant aux extrémités de l'arbre trop d'issues & de facilité à la seve, lui fait abandonner le milieu de l'arbre, qui se dégarnit bientôt.

2°. Eviter une taille trop courte, qui oblige la seve d'agir avec trop de force & d'abondance sur le petit nombre de boutons qu'elle trouve sur la nouvelle taille, qui ne donnent que des branches fortes, & même cette taille trop courte force la seve de refluer sur les anciennes tailles, de s'y ouvrir des issues extraordinaires, & d'y produire des branches de faux bois.

3°. Si un côté de l'arbre s'emporte, il faut en tailler court les fortes branches, afin que la seve y trouvant plus de résistance, & des issues moins nombreuses, moins larges, & par conséquent moins favorables à son action, n'y fasse que des productions modérées. Mais il faut y conserver & tailler long toutes les branches moyennes & foibles qui pourront y subsister sans confusion, afin que la seve s'y consomme, & ne soit pas obligée de s'ouvrir des passages extraordinaires. Le côté foible doit au contraire être déchargé de toutes les branches foibles; taillé court sur les branches moyennes, dont on ne conserve que le nombre nécessaire pour entretenir le plein; & taillé long sur les fortes branches, afin d'y attirer la principale action de la seve.

Propoſition 6. L'action de la ſeve ſur les boutons d'une branche eſt proportionnelle à leur diſtance ou à leur éloignement de la naiſſance de cette branche.

Les nouvelles branches qui naîtront du développement des boutons d'une branche taillée, ſeront plus fortes à proportion qu'elles ſeront plus près de l'extrémité de cette branche (pourvu qu'elle ne ſoit pas inclinée à l'horizon) ; & elles ſeront d'autant plus foibles, qu'elles s'approcheront davantage de ſa naiſſance. Souvent les jeunes branches ſorties d'un bourgeon vertical dans lequel la ſeve s'éleve avec abondance & ſans obſtacle, ont une différence de force & de longueur ſi uniforme depuis la plus élevée juſqu'à la plus baſſe, qu'on pourroit preſque regarder l'action de la ſeve ſur le dernier œil & ſur les yeux inférieurs d'une branche, comme la preſſion d'un fluide ſur le fond & ſur les côtés d'un vaſe.

J'ai ajouté, pourvu que l'extrémité de cette branche ne ſoit pas inclinée à l'horizon ; car ſi l'on arque une branche, la plus grande action de la ſeve ſera ſur le bouton le plus élevé, ou placé à la ſommité de l'arc, dont le développement produira la plus forte branche. Les autres branches diminueront de force à proportion qu'elles s'éloigneront de celle-ci, & qu'elles approcheront des extrémités de la branche arquée.

Ces degrés de force ne ſont pas dans une proportion ſi exacte ſur les branches horizontales, dont les yeux qui ſont ſur le côté ſupérieur produiſent ordinairement de plus fortes branches, que ceux qui regardent la terre. De ſorte que ſi le dernier œil eſt ſur le côté inférieur, & que le pénultieme étant ſur le côté ſupérieur ſe trouve plus élevé, celui-ci donnera une plus forte branche que celui qui eſt à l'extrémité.

Toute branche donc qui devient forte dans une place où elle devroit être foible, ou foible quand elle devroit être forte, n'eſt pas dans l'ordre naturel, & doit ordinairement être retranchée.

Propofition 7. Les feuilles influent tellement fur la quantité & le mouvement de la feve, qu'elle augmente ou diminue à proportion de leur nombre & de leur état.

Si l'on retranche une partie confidérable des feuilles, fi les infectes les ont dévorées, fi la cloque ou quelqu'autre maladie les endommage, l'action de la feve languit ou s'arrête; le fruit tombe, & l'arbre fouffre.

On peut donc modérer le progrès exceffif d'une branche vigoureufe, en la dépouillant d'une partie de fes feuilles, qui étant comme autant de fuçoirs, fourniffent beaucoup de nourriture.

Propofition 8. L'extenfion des bourgeons eft en raifon inverfe de l'endurciffement de leurs couches ligneufes.

Moins les couches ligneufes font dures, plus le bourgeon s'étend, & au contraire. Mais l'endurciffement de ces couches ligneufes eft d'autant plus retardé, qu'il tire plus de feve; & fa feve eft d'autant plus abondante & active, que fa direction s'éloigne plus de l'horizontale vers la verticale (4), qu'il eft plus garni de feuilles (7), qu'il eft plus à couvert du foleil qui le feroit tranfpirer & l'endurciroit.

En favorifant ces trois caufes, on augmente l'extenfion d'une branche; en les détruifant ou les diminuant, on arrête, ou l'on modere fon progrès.

§. II. *Définitions.*

On distingue fur les Arbres Fruitiers fept fortes de branches; branches à bois, branches à fruit, branches chifonnes, branches brindilles, branches gourmandes, branches de faux bois, petites branches à fruit.

Définition 1. La branche à bois eft celle qui naît du dernier œil,

œil, ou de l'œil le plus élevé de la branche taillée ou raccourcie. Elle eſt ordinairement la plus longue & la plus forte de toutes celles que cette branche a produites. Elle doit avoir un air de vigueur, l'écorce vive, les yeux bien formés & peu éloignés les uns des autres.

Etant deſtinée à donner d'autres branches à bois & des branches à fruit, & par conſéquent eſſentielle à la forme & à la fécondité de l'arbre, elle doit être conſervée & traitée avec plus d'attention qu'aucune autre. On lui donne de quatre à vingt-quatre pouces de taille, ſuivant l'eſpece, l'âge & la force de l'arbre. Un Poirier ſe taille plus long qu'un Abricotier; un Poirier de Virgouleuſe plus long qu'un Poirier de Saint Germain; un arbre vieux ou languiſſant, beaucoup plus court qu'un arbre jeune ou vigoureux.

Définition 2. Les branches à fruit ſont celles qui naiſſent entre le dernier œil de la branche taillée & la taille précédente. Elles ſont moindres que la branche à bois, & diminuent de force à proportion qu'elles naiſſent plus près de la taille précédente (*Prop. 6.*) Elles doivent avoir, comme la branche à bois, l'écorce vive, les yeux gros, & peu éloignés les uns des autres.

Leur nom marque leur uſage & leur deſtination. Il faut donc les conſerver, & les tailler pour leur faire remplir leur objet. La longueur de leur taille dépend de la poſition de leurs boutons à fruit. S'ils ſont placés près de la naiſſance de la branche, on la taille court: s'ils en ſont éloignés, on la taille plus long: obſervant de la tailler ſur un bouton à bois, & non ſur un œil à fruit; car il eſt néceſſaire (*Prop. 7.*) qu'au-delà des fruits il y ait des feuilles ſur la branche qui les porte.

Définition 3. La branche chiffonne eſt une branche à fruit,

menue, longue, effilée, dont les yeux ſont plats, & éloignés les uns des autres. Elle naît auſſi de la derniere taille. Sa foibleſſe la rend incapable de bien nourrir ſon fruit, ou de devenir une bonne branche à bois; ainſi on la retranche. S'il y a un vuide à remplir ou à prévenir, on la taille à un œil, d'où il pourra ſortir une branche mieux conditionnée. On la traite de même ſur les arbres vigoureux qu'il faut charger à la taille, pourvu qu'elle n'y faſſe pas de confuſion.

Définition 4. La brindille eſt une petite branche chiffonne. Ayant les mêmes défauts, elle doit avoir le même ſort.

Définition 5. La branche gourmande eſt une branche à fruit dégénérée, ou née à la place d'une branche à fruit ſur la derniere taille. Elle eſt plus forte, ou au moins auſſi forte que la branche à bois, longue, groſſe, droite, affectant la direction verticale; ſon écorce eſt verte, ſes yeux plats & éloignés les uns des autres.

Comme elle vient contre l'ordre commun, & qu'elle ne peut que mettre le déſordre dans la forme & la végétation de l'arbre, on doit la retrancher. Mais dès qu'on a apperçu & reconnu cette branche, on a dû la pincer, repincer, & dompter par toutes ſortes de moyens (*Prop.* 7. 8.) ſans la retrancher, de peur que l'abondance de ſeve qui s'y portoit, ne ſe rejettât ſur les branches à fruit voiſines, & ne les fît dégénérer.

Définition 6. La branche de faux bois eſt celle qui, contre l'ordre naturel, naît ailleurs que ſur une branche de la derniere taille; c'eſt-à-dire, qui naît ſur une ancienne taille, ou même ſur la tige de l'arbre. Quelquefois elle a les caracteres d'une bonne branche à bois: le plus ſouvent elle a tous ceux de la branche gourmande, & ne s'en diſtingue que par le lieu de ſa naiſſance,

Sur les jeunes arbres, & ſur ceux qui ſont dans leur force, elle doit être traitée comme la branche gourmande; à moins qu'elle ne ſoit néceſſaire pour remplir un vuide actuel ou prochain, ou qu'elle ne ſoit mieux tournée qu'une bonne branche voiſine; car alors on la taille comme la branche à bois. Lorſqu'on la retranche, & qu'on ne craint point de confuſion dans l'endroit où elle eſt née, on peut la rabattre à une ligne, ou, comme l'on dit, à l'épaiſſeur d'un écu: ordinairement il ſort à ſon inſertion une ou deux petites branches à fruit. Il vaut mieux la retrancher ou la pincer dès qu'elle paroît, que d'attendre à la taille de Février, examinant auparavant ſi la branche d'où elle ſort n'eſt point uſée, ou attaquée de quelque maladie; car alors il faudroit la former & la diſpoſer à la remplacer. Quelquefois du tronc d'un vieux arbre il perce fort à propos des branches de faux bois: on rabat la tige ſur ces branches, & elles renouvellent l'arbre.

Définition 7. La petite branche à fruit eſt, ſur les arbres à fruits à noyaux, longue de deux pouces au plus, bien nourrie, garnie de beaux yeux dans toute ſa longueur, ou terminée par un grouppe de boutons à fruit, & par un bouton à feuille; ſi cette derniere condition lui manque, on la ſupprime comme incapable de nourrir ſon fruit. M. de Combes la nomme *bouquet* ſur le Pêcher; & on peut l'appeller ainſi ſur tous les arbres à fruits à noyaux. Elle donne du fruit un, deux, ou au plus trois ans, & périt enſuite.

Sur les autres arbres, la petite branche à fruit eſt longue de ſix à quinze lignes, raboteuſe, & comme formée d'anneaux paralleles, terminée par un gros bouton. Au printemps, il en ſort un bouquet de fleurs, & à côté de ce bouquet, un ou deux boutons accompagnés de quelques feuilles. Après la maturité du fruit, l'extrémité de la branche qui l'a porté, périt;

& au printemps ſuivant les boutons qui s'étoient formés à la naiſſance de la tige commune des fleurs, ou à côté de leurs pédicules, s'ouvrent, & produiſent de même des fleurs & de nouveaux boutons; & ainſi ſucceſſivement pendant ſix ou ſept ans au plus. De ſorte que cette branche ſe ramifie, & parvient à une longueur de ſix à huit pouces, tortue, noueuſe, inégale dans ſa groſſeur.

La petite branche à fruit doit être conſervée entiere & ſans être taillée, ſur quelque branche & en quelque direction qu'elle ſe trouve.

Article IV. *Taille d'un jeune Arbre.*

Connoissant toutes les eſpeces de branches qui ſe peuvent trouver ſur un arbre fruitier, leur uſage, l'ordre commun de la nature dans leur production & leur croiſſance: ſçachant que la principale attention dans la taille d'un arbre doit être d'établir ou d'entretenir toutes ſes parties pleines & bien garnies; de faire travailler également la ſeve ſur les deux côtés, pour leur procurer une égalité de force & d'étendue; de veiller ſur le haut de l'arbre, de peur qu'il ne s'emporte; ſur le bas, de peur qu'il ne ſe dégarniſſe: j'examine à la fin d'Avril, ou au commencement de Mai l'état d'un arbre planté l'automne ou l'hiver précédent.

Premiere année. Je le ſuppoſe tel que le repréſente la *Fig.* 1. Trouvant les branches correſpondantes *A*, *B* d'égale force, je les conſerve. Trouvant encore les deux branches *D*, *E* d'égale force, je les conſerve auſſi. J'ébourgeonne ou ſupprime les branches *C*, *H*, dont *H* eſt mal placée, & *C* rendroit un côté plus fort que l'autre. Je peux conſerver *F*, *G*, comme propres à donner bientôt du fruit.

S'il n'a produit que trois fortes branches telles que *E*, *D*, *A*, ou *E*, *D*, *B*, je ne conſerve que *E*, *D*.

S'il a produit *F*, *G*; & de fortes branches d'un ſeul côté, comme *B*, *D*, ou *E*, *C*, *A*, je retranche celles-ci, & je ne conſerve que les deux petites branches *F*, *G*, qui ſe fortifieront par la ſuppreſſion des autres.

S'il n'a produit que *E*, *H*, ou *E*, *A*, & que ce ſoit un Pêcher ou Prunier, qui repercent difficilement, il faut ſe déterminer à faire croiſer une branche ſur le côté qui n'a point repercé; & ce ſera la plus haute, s'il eſt poſſible, afin que ſa poſition gênante l'empêche de profiter de l'avantage de ſa ſupériorité pour devenir plus forte que l'autre. Si c'eſt un arbre qui reperce facilement, il faut ſupprimer ces deux branches, & eſpérer qu'il en viendra d'autres mieux placées. On peut auſſi retrancher une de ces deux branches, & placer une greffe ſur le côté de la tige oppoſé à celle que l'on conſerve.

S'il n'a produit que *H*, on peut la conſerver; mais il faut la pincer à la quatrieme ou cinquieme feuille, afin de lui faire produire des branches latérales; la tige de l'arbre ſera élevée de quelques pouces. Il ne faut pincer cette branche que quand elle a acquis quelque dureté; car ſi elle étoit trop tendre, la partie conſervée s'alongeroit encore, & les jets qui en ſortiroient ſeroient trop écartés les uns des autres. C'eſt pourquoi ſi l'arbre n'a percé que tard, & qu'on ne puiſſe pincer ſon jet que vers le temps de la ſeconde ſeve, il vaut mieux le laiſſer entier juſqu'au mois de Février ſuivant, & le tailler alors à deux ou quatre yeux, ſelon le nombre de branches dont on a beſoin.

Toutes ces hypotheſes ſont inutiles pour un arbre élevé en place, ou dans une pépiniere particuliere.

Enfin, le point important eſt d'avoir deux ou quatre branches fortes ou foibles, il n'importe, pourvu qu'elles ſoient d'égale force, & bien placées ſur les côtés. Et lorſqu'il n'en perce

que deux qui ont ces conditions, quelque fortes qu'elles ſoient, fuſſent-elles bien décidées gourmandes, je les conſerve, malgré la pratique contraire de la plupart des Jardiniers. 1°. Parce qu'elles ſont propres à ſervir de baſe & de fondement à un arbre; & c'eſt le ſeul objet préſent. 2°. Parce qu'avec un peu de ſoin & d'attention elles perdront ou corrigeront leur caractere, & donneront de très-bonnes branches tant à fruit qu'à bois.

Au mois de Juin, je paliſſe les branches que j'ai conſervées; je les diſpoſe & je les aſſujettis dans la direction qui leur convient, afin qu'elles prennent dès leur naiſſance le pli qu'elles doivent toujours conſerver.

IIe. Année. *Premiere Taille.* (*Fig.* 2.) A la mi-Février ſuivant je taille ces branches de trois à huit pouces, ſelon leur plus ou moins de force. Et ſi le mur eſt haut de ſix à huit pieds, & que je n'aye conſervé l'année précédente que deux branches, une ſur chaque côté; comme elles ſeroient inſuffiſantes pour former un arbre d'une telle étendue, je les taille à trois ou quatre yeux; pour que de l'extrémité de chacune il en ſorte deux fortes, ſur leſquelles j'éleverai tout l'édifice de l'arbre. *Fig. T.*

Pluſieurs Jardiniers rabattent juſque ſur la tige, ou taillent à un œil ces branches de la premiere année, afin, diſent-ils, que le pied & les racines de l'arbre ſe fortifient: mais (*Prop.* 1.) il s'enſuit un effet tout oppoſé; & très-ſouvent l'arbre ne reperçant point à l'inſertion de ces branches, en produit ailleurs de mal placées, & de plus foibles que celles de l'année précédente. De ſorte que le moindre préjudice qu'il reçoit de cette pratique, eſt d'être retardé d'une année.

Au mois de Mai, je viſite les nouvelles productions de cet arbre; & ſi de la tige il a repercé quelque forte branche, telle

que *I* (*Fig.* 3.) je la fupprime. Des jets venus fur les branches taillées, j'ébourgeonne ceux qui font nés du côté du mur, ou fur le côté oppofé, & je ne conferve que ceux qui font bien placés ; à moins que l'arbre ne montre trop de vigueur ; car alors il vaut mieux laiffer des branches inutiles pour abforber l'excès de la feve, que d'expofer les bonnes branches à dégénérer en gourmandes. Au mois de Juin, je paliffe les jeunes branches confervées ; & trouvant que la branche *K* a pris trop de force & de croiffance, & devient gourmande, je la pince près de fa naiffance, pour qu'il en forte de petites branches, plutôt que de la retrancher entiérement ; de peur que la feve ne trouvant plus d'iffue par cet endroit, ne fe porte trop abondamment dans les branches fupérieures, & ne les faffe dégénérer.

IIIe. ANNÉE. *Seconde Taille.* A la mi-Février, l'arbre étant dans l'état où il eft repréfenté (*Fig.* 3.) vigoureux fans excès & fans emportement, fuffifamment garni de branches bien difpofées pour le former, & même pour donner bientôt du fruit, je taille les fortes branches *L*, *M*, *N*, *O* à dix ou douze pouces, & les branches moyennes à quatre ou fix pouces. Je laiffe entieres, ou je taille à deux ou trois yeux toutes les petites branches qui font néceffaires pour amortir la feve, & que je retrancherois pour la plupart fi l'arbre étoit foible. Enfin, je tiens courte la branche *P*, afin qu'elle ne profite pas de fa pofition fur le haut de l'arbre, & de fa naiffance d'une branche gourmande, pour fe fortifier & attirer trop de feve fur la branche *L*. La *Fig.* 4. repréfente la taille de cet arbre, qui a été d'autant plus facile, qu'elle avoit été préparée par l'ébourgeonnement de toutes les branches inutiles & mal placées.

Fig. 5. Au mois de Mai, trouvant que les branches taillées en ont produit beaucoup de nouvelles, ce qui montre une grande vigueur dans l'arbre, je l'ébourgeonne modérément, retranchant

ſeulement les branches mal placées, & conſervant toutes celles qui pourront ſe placer ſans confuſion au paliſſage; de peur que la ſuppreſſion d'un grand nombre n'altere les racines du jeune arbre, ou ne faſſe naître des gourmands & du faux bois, ou ne rende trop vigoureuſes les branches conſervées en petit nombre; car un de ces trois effets doit réſulter d'un trop grand retranchement. La branche *a* ſe faiſant connoître dès-lors pour gourmande, je la pince à cinq ou ſix yeux, afin que ſa ſeve ſe partageant ſur pluſieurs branches latérales, elle ſe modere: & ſi elle en produit de même nature, je les pincerai dans la ſuite. Je fais le même traitement à la branche *b* de faux bois, & aux deux branches *e*, *d*, qui prennent trop de force. Dans un arbre formé, j'ébourgeonnerois toutes ces branches; mais avec un jeune arbre il faut moins de rigueur. Les productions de la branche *n o* avertiſſent de prendre garde qu'elle n'attire la principale action de la ſeve au préjudice des autres branches.

IVe. ANNÉE. *Troiſieme Taille.* A la mi-Février ſuivant, pour tailler cet arbre, (*Fig.* 5.) 1°. je retranche la branche gourmande *a*, & celle de faux bois *b*; je démonte & ravale la branche *c* ſur la plus baſſe & la plus foible des trois qu'elle a produites. Par ce retranchement l'arbre devient à peu-près égal dans ſes parties correſpondantes. 2°. Je charge *n o* de toutes les petites branches qui s'y trouvent, pour amortir, ou, comme parlent les Jardiniers, amuſer la ſeve, & prévenir le développement de quelques nouveaux bourgeons gourmands ou trop vigoureux. La branche *f* étant contre l'ordre commun plus forte que *g* qui eſt à l'extrémité de la derniere taille, je conſerve celle-ci, & je la taille comme propre à devenir une bonne branche à fruit; & je taille *f* comme branche à bois, que je rabats ſur la plus baſſe de celles qu'elle a produites, toujours dans la vue de modérer les forces de la branche *n o*. Si l'arbre étoit moins

moins jeune, j'alongerois, ou même je laisserois entieres les petites branches, & je taillerois court les branches à bois; parce que si ces branches-ci taillées long ne produisoient de bourgeons qu'à leur extrémité, il arriveroit nécessairement des vuides lorsque les petites branches périroient; c'est pourquoi j'ai dit (*Prop.* 5.) que si un côté s'emporte, il faut le tailler court, & le charger de petites branches. (Cette proposition sera encore éclaircie ci-après). Mais notre jeune arbre, par sa disposition, n'ayant aucun vuide à craindre, je taille les principaux jets de la branche *n o* presqu'aussi longs que ceux des autres branches. 3°. Je décharge au contraire la branche *u x*, supprimant même la branche moyenne *z*; je ne taille que sur les fortes branches, & je les palisse un peu moins horizontalement que celles de la branche *n o*. 4°. Quant aux branches *r s* & *t y*, comme elles sont inférieures aux autres, & forment le bas de l'arbre, je n'y conserve que les bonnes branches à bois & à fruit; je supprime toutes les chiffonnes & les brindilles, & je taille un peu plus long que sur les branches supérieures. Cet arbre est représenté taillé *Fig. 6.*

Nous sommes arrivés au but que nous nous étions proposés: la forme de l'arbre est établie & assurée. Déja même nous avons recueilli les prémices de sa fécondité, ou il se prépare à nous les offrir. A mesure qu'elle s'augmentera, nous diminuerons la longueur de sa taille, & le nombre des branches dont il a pu être nécessaire de le charger, pour dompter les emportements de sa premiere jeunesse. Du reste nous continuerons à le conduire suivant les mêmes principes, & à le gouverner par les mêmes loix; nous ne changerons que le méchanisme. Avant que d'en présenter comme un résultat abrégé, nous ferons une observation.

La taille n'a que des regles générales; elle n'en peut avoir d'autres. 1°. Parce que ni l'espece, ni la variété, ni l'âge, ni la

force, ni l'état de son sujet n'est fixe & déterminé. 2°. Parce que son objet varie suivant les vues des Propriétaires. Les uns se proposent en même temps la beauté, la durée & la fécondité des arbres qu'ils taillent, & sacrifient quelque chose de celle-ci à l'avantage d'une longue jouissance, & à la satisfaction que donnent à l'œil dans la saison même la plus ingrate, le plein, l'égalité, l'étendue & les proportions régulieres d'un arbre bien taillé. Les autres trouvent très-beau l'arbre le plus difforme, pourvu qu'il soit bien chargé de fruit; & se bornant à cet objet, ils préferent peu d'années d'abondance à une longue suite d'années de médiocrité. 3°. Parce que l'ordre naturel du développement & du progrès des branches est souvent troublé par les maladies, l'intempérie des saisons, l'altération des racines, divers accidents, & beaucoup de causes inconnues qui produisent des changements & des désordres que la plus grande sagacité ne sauroit prévoir, & que toutes les connoissances & l'expérience peuvent rarement prévenir ou réparer. Ainsi nous pouvons dire en général qu'il faut tailler long les arbres vigoureux; & tailler court les arbres foibles: que tailler long sur les grosses branches, & charger de petites, entretient un arbre vigoureux, quelquefois le rend confus; & ruine un arbre foible: que tailler long sur les grosses branches, & décharger de petites, ne modere ni ne met à fruit un arbre vigoureux; fatigue & dégarnit un arbre foible: que tailler court sur les grosses branches, & charger de petites, peut modérer un arbre vigoureux; & fatigue un arbre foible: que tailler court sur les grosses branches, & décharger de petites, ruine l'arbre vigoureux, par les racines, ou par les gourmands & le faux bois; & entretient en bon état l'arbre foible, &c. Mais nous entreprendrions en vain un détail fastidieux de cas particuliers qui varient presqu'à l'infini, dont les uns ne se peuvent résoudre que relativement à l'état de l'arbre qu'il faut par conséquent connoître & avoir sous les yeux, parce

qu'ils intéressent son économie ; les autres exigeroient un grand nombre d'hypotheses moins propres à instruire qu'à ennuyer & embarrasser.

ARTICLE V. *Taille d'un Arbre formé, & des Arbres en buisson.*

RETOURNONS maintenant à notre arbre, & supposons-le parvenu à l'âge de douze ou quinze ans, entretenu en bon état, bien garni de toute espece de branches, n'ayant éprouvé aucune altération considérable par les maladies, les accidents, ou les fautes dans sa conduite.

Pour le tailler, 1°. Je le dépalisse entiérement, & je le nettoie de joncs, osiers, feuilles seches, & de tout ce qui peut faire accuser un Jardinier de négligence, ou servir de retraite aux insectes.

2°. Je retranche tous les chicots, les callosités provenues de coupes trop peu approchées, les branches mortes, épuisées, attaquées de gomme ou de chancres.

3°. Les branches à bois étant les parties essentielles de l'arbre, & les meres de toutes les autres branches, je lui en assure d'abord un nombre suffisant des mieux conditionnés : & commençant par le bas de l'arbre, j'y choisis pour bois les plus belles & les plus fortes branches venues à l'extrémité de la derniere taille ; & je regle la longueur de leur taille de cinq à douze pouces, suivant la vigueur & la force de l'arbre. J'alongerois même davantage un Pêcher & un Poirier qui ne seroient pas encore modérés. A mesure que je monte vers le haut de l'arbre, je taille pour bois des branches moins fortes ; c'est-à-dire, des branches de la seconde force, ou les plus fortes des moyennes, sur lesquelle je ravale la taille. Lorsque je suis parvenu au haut de l'arbre, au lieu de tailler pour bois la plus forte branche sortie de l'extrémité de la derniere taille, comme dans le bas, ou la

moindre des deux plus fortes, comme dans le milieu; je ravale la derniere taille fur la branche moyenne la mieux placée & la mieux conditionnée de celles qui fe trouvent au-deffous des plus fortes. (Je fuppofe que le branches taillées l'année précédente en ont produit plufieurs, ce qui manque rarement d'arriver à tout arbre fain & vigoureux). Et je taille pour bois cette branche moyenne, foit qu'elle ait des boutons à fruit, foit qu'elle n'en ait point; elle fe fortifiera affez par la fuppreffion de la plus haute ou des plus hautes.

4°. Après avoir pourvu mon arbre de branches à bois qui font de toute néceffité, je m'occupe des branches à fruit qui rempliffent le véritable objet utile de la culture des Arbres fruitiers: & commençant encore par le bas, je n'en conferve que le nombre fuffifant pour entretenir le plein, choififfant les plus fortes & les mieux placées, & retranchant toutes celles que leur foibleffe rend incapables de faire de belles productions & de les bien nourrir. Au contraire j'en conferve dans le haut de l'arbre autant qu'il en peut fubfifter fans faire de confufion; à moins qu'il ne foit fatigué de fa fécondité de l'année précédente. La longueur de leur taille dépend de la pofition de leurs boutons à fruit, de trois à huit pouces.

De toutes les branches venues fur la derniere taille, les uns n'en confervent qu'une, & c'eft une branche moyenne, qui fert de branche à bois & de branche à fruit; les autres en confervent deux, la plus haute pour bois, la plus baffe fur le côté oppofé pour fruit. Quelques-uns en confervent davantage. On ne peut établir là-deffus de regle précife. La longueur de la taille précédente, la force de l'arbre, & la place en décident. Deux branches confervées fur une taille de trois ou quatre pouces feront de la confufion, & furchargeront l'arbre qu'une taille fi courte fuppofe foible. Un feule branche laiffée fur une taille de douze à quinze pouces ne garnira pas fuffiamment, & occafionnera

des vuides ou des branches de faux bois ſur un arbre que cette longue taille ſuppoſe très-vigoureux.

5°. Je décharge de toute brindille & chiffonne le bas de l'arbre, à moins qu'elles ne fuſſent la ſeule reſſource pour remplir ou prévenir un vuide. (*Défin.* 3). La crainte du même défaut, ou la néceſſité de conſommer partie de la ſeve trop abondante peut en faire conſerver quelques-unes dans le haut.

6°. Je retranche toutes les branches gourmandes, & celles de faux bois, à moins que le beſoin de l'arbre n'exige pour celles-ci un autre traitement. (*Défin.* 6).

On peut conſidérer le haut de l'arbre, où la ſeve ſe porte avec le plus d'abondance & d'activité, comme un arbre vigoureux; & le bas de l'arbre, qui reçoit moins de ſeve, comme un arbre foible. Or celui-ci doit être taillé ſur les fortes branches, & déchargé des petites; l'arbre vigoureux doit au contraire être taillé ſur les moyennes, déchargé des groſſes, & chargé de petites. La même comparaiſon ſe peut appliquer au côté fort & au côté foible d'un arbre. C'eſt ſur ce principe qu'eſt fondée notre méthode, qui partageant la ſeve dans le haut de l'arbre entre un grand nombre de branches foibles, où elle ne trouve que des paſſages étroits, atténue ſa force & modere ſes effets: & au contraire la réuniſſant dans le bas de l'arbre ſur un petit nombre de branches fortes dont les iſſues faciles ne font point de réſiſtance à ſon action, entretient, ou même augmente ſa force & ſes effets.

En ſecond lieu l'arbre foible doit être taillé court, & l'arbre fort doit être taillé long. Nous obſervons cette regle, en prenant même à la rigueur & dans leur ſignification abſolue les termes *long* & *court*; & nous ajoutons à la regle, ſi nous entendons ces mots dans un ſens relatif. En effet, tailler long en général, c'eſt tailler à dix ou douze pouces; tailler court, c'eſt tailler à trois ou quatre pouces: mais de deux branches, l'une forte &

l'autre foible, taillées à huit pouces, celle-ci sera taillée long, & celle-là court: de deux arbres, l'un vigoureux & l'autre foible, taillés à six pouces, celui-ci est taillé long, & le fort est est taillé court; de sorte que la force ou la foiblesse des arbres détermine la signification des termes *tailler long*, *tailler court*; comme elle détermine celle des termes *branches fortes*, *branches foibles*. Ainsi en considérant la taille relativement à la force des branches, nous taillons court le bas de l'arbre, & nous taillons le haut fort long; puisque nous donnons aux branches moyennes sur lesquelles nous taillons le haut autant, & ordinairement plus de longueur qu'aux branches fortes sur lesquelles nous taillons le bas.

En troisieme lieu le bas de l'arbre doit être plus étendu que le haut, évitant de donner à l'arbre la figure d'un demi-cercle, ou comme disent les Jardiniers, de lui faire faire la queue de Paon. Nous satisfaisons encore à cette condition: car le bas de l'arbre taillé sur les branches venues à l'extrémité de la derniere taille, est nécessairement plus étendu que le haut, dont la taille est ravalée.

Nota. 1°. Dans les arbres à fruits à noyaux, & sur-tout les Pêchers, il faut ravaler les branches qui ont porté du fruit sur la plus basse de celles qui en sont sorties, pourvu qu'elle soit bien conditionnée. Cette branche neuve & héritiere de toute la seve qu'elle auroit partagée avec la partie supprimée, nourrira beaucoup mieux son fruit, qu'une branche fatiguée du rapport.

Nota. 2°. Quelquefois un arbre s'emporte avec tant de fureur qu'il est très-difficile de le contenir, de le former & de le mettre à fruit. S'il est jeune, le tailler fort court pour affoiblir ses racines, est un moyen quelquefois efficace; souvent il ne fait qu'irriter l'action de la seve, & faire naître des gourmands & du faux bois. Ne le point tailler, ou le tailler fort long, & le charger de petites branches, est le moyen le plus usité; mais

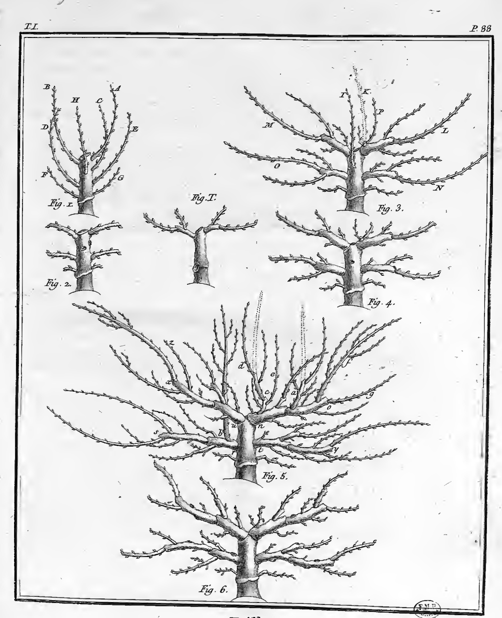
quelquefois il augmente encore la force des racines, & par conſéquent celle des branches, & l'arbre prend en peu de temps une hauteur & une étendue préjudiciables au bas & au centre: au lieu d'être bas & bien garni, il devient haut & dégarni; ainſi cette pratique ne peut convenir qu'aux arbres qui reperçant facilement ſur le vieux bois, ſouffrent le ravalement de leurs branches trop alongées, lorſqu'ils ſe ſont modérés. S'il perce une forte branche ſur le haut de l'arbre, la tailler long, élever & former ſur elle une tête & comme un ſecond étage, qu'on ſupprime lorſque l'étage inférieur, qui fait véritablement l'arbre, s'eſt modéré & mis à fruit (on a continué de le tailler & de le traiter ſuivant les regles) c'eſt le moyen le plus sûr.

M. de la Quintinye conſeille de laiſſer hors-œuvre des branches coupées en moignon, ou des courſons de deux pouces, ou quelques groſſes branches, même de faux bois, dans les endroits où elles ne nuiront point à la forme, & ne feront point de confuſion, & d'où on pourra les ôter quand celles d'où elles naiſſent ſeront à fruit. Ce moyen eſt le même que le précédent; mais il eſt difficile de trouver place à ces branches hors-d'œuvre, ſans qu'elles faſſent confuſion pendant qu'elles ſubſiſtent, ou des vuides lorſqu'on les retranche.

Nota. 3°. Ne tailler que ſur un œil ſain; approcher la coupe, pour qu'il ne reſte point de chicot; faire la coupe nette & oblique, afin qu'elle ſe recouvre plutôt; tailler ſur un œil placé ſur le côté, & non ſur le devant ou le derriere de la branche, afin que celle qui en ſortira ſoit dans une direction convenable; tenir la main qui ſoutient la branche au-deſſous de l'endroit où l'on coupe, pour éviter le retour de la ſerpette, &c. Ce ſont de petits détails dont le bon ſens & un peu d'habitude inſtruiſent ſuffiſamment.

Les habitants de Montreuil, célebres par la culture des Arbres fruitiers, & particuliérement du Pêcher, conſervent également

les branches à bois, les branches de faux bois, & même les branches gourmandes les plus vigoureuſes, & favoriſent leur extenſion & leur groſſeur en les paliſſant dans une direction verticale. Ils taillent indiſtinctement ſur toutes ces branches pour bois; & pour fruit, ils taillent les plus fortes & les meilleures de celles qui en ſont ſorties la même année. Ils alongent leurs branches à bois de deux pieds & demi, & quelquefois davantage lorſque l'arbre eſt vigoureux. A la premiere taille de ces branches ils ne les inclinent point, ſi la forme de l'arbre ne l'exige. Taillées fort long & tenues dans une direction preſque verticale, elles en produiſent de même force & de même nature qu'ils traitent de même. Et lorſqu'après quelques années cette ſuite de tailles forme des branches d'une étendue conſidérable, ils profitent de leur longueur pour les faire plier, les incliner ſur les côtés, & donner de l'ouverture à leur arbre; de ſorte que ces branches qui occupoient le milieu & le haut de l'arbre, ſe trouvent placées ſur les côtés. Ils traitent de même les nouvelles branches de faux bois, ou gourmandes qui en proviennent. L'intelligence, les obſervations, la longue expérience, & un grand maître, l'intérêt des habitants de ce village, qui toute leur vie ſont occupés de la culture de leurs arbres, ont formé, perfectionné, adapté au terrein cette méthode d'alonger conſidérablement la taille de leurs arbres, ſur-tout pendant leur jeuneſſe, de ne tailler que ſur les groſſes branches, & de donner la préférence à celles que les autres méthodes réprouvent. Les Propriétaires dont les eſpaliers ſont établis dans une terre de pareille nature, terre inépuiſable, & dont la fécondité en mêmes productions ſemble ſe renouveller ſans ceſſe, ou même augmenter, pourront pratiquer cette méthode avec autant de ſuccès que les habitants de Montreuil. Mais il faut l'apprendre d'eux, l'étudier ſous eux; & cette étude exige plus d'une année. Par-tout ailleurs la réuſſite eſt au moins très-douteuſe. Les eſſais faits


B
H
C
A
D
E
F
G
Fig. 1.
Fig. 2.
Fig. T.
I
K
P
M
L
O
N
Fig. 3.
Fig. 4.
z
d
e
f
x
c
a
g
o
u
n
s
b
r
t
y
Fig. 5.
Fig. 6.

Taille.

faits dans plusieurs jardins tant de Paris que des environs par des Jardiniers de Montreuil même n'ont pas répondu aux espérances données par eux, & conçues par les propriétaires; & prouvent que cette taille ne doit point sortir du lieu de sa naissance, & que personne ne la transportera dans un terrein différent, sans préjudice de ses arbres & de son utilité.

Tout l'édifice d'un arbre en buisson doit être élevé sur trois ou quatre branches principales rangées autour d'une tige fort courte. Pendant les premieres années, on peut le palisser sur de petits cerceaux, afin de lui faire prendre la forme bien arrondie qui lui convient. Quoique la disposition de ses branches soit autre que celle des arbres en espalier, la taille est la même; les attentions particulieres qu'elle exige sont, 1°. d'entretenir tout le tour également garni: 2°. de retrancher toutes les branches qui viennent en-dedans & en-dehors du buisson; celles-ci, parce qu'elles donneroient trop d'étendue à sa tête; celles-là, parce qu'elles rempliroient le milieu qui doit être évidé, afin que le soleil y pénetre facilement pour aoûter le bois & mûrir les fruits: 3°. de tailler court, afin que l'arbre ne prenne pas trop de hauteur (de monter, ou ravaler la taille précédente sur la plus basse des bonnes branches qui en sont sorties, est un des meilleurs moyens de tenir l'arbre bas); & que ses branches qui ne sont ni attachées, ni soutenues, puissent résister à l'effort des vents & au poids des fruits, sous lesquels de longues branches succomberoient.

Mais le grand espace de terrein que l'ombre des buissons rend incapable d'autres productions, & même difficile à labourer sous leurs branches, les a bien décrédités & fait passer de mode; & on n'en éleve plus que dans des terreins consacrés uniquement aux arbres, ou dans de très-grands potagers dont on ne cultive que le milieu des quarrés. Les arbres en éventail, en contre-espalier, en palissades, embarrassent moins les jardins, font d'un

produit à peu-près égal, & font un ornement plus agréable à la vue.

ARTICLE VI. *Du premier Paliſſage, & des Abris.*

L'ARBRE étant taillé on le paliſſe, c'eſt-à-dire, qu'on attache ſes branches dans une direction convenable, avec des loquettes ſur le mur, ou ſur le treillage avec de petits oſiers verds, ou trempés dans l'eau pour les rendre ſouples & pliants.

1°. Les branches doivent être eſpacées également, afin que l'arbre ſoit également garni dans toutes ſes parties, & qu'il ne ſoit pas confus dans un endroit, & vuide dans un autre.

2°. Elles doivent être inclinées ſur les côtés, & non pas diſpoſées comme les bâtons d'un éventail, ou comme les rayons d'un cercle, afin que le bas s'entretienne garni, & que le haut ne prenne pas trop d'avantage.

3°. Elles ne doivent jamais ſe croiſer ou paſſer les unes ſur les autres, à moins qu'il ne ſoit impoſſible autrement de remplir ou de prévenir un vuide.

4°. Eſt-il néceſſaire d'avertir qu'un lien trop ſerré occaſionne ſur la branche des gonflements, bourrelets & autres difformités; quelquefois même la gomme aux arbres qui y ſont ſujets? qu'il faut éviter de faire paſſer l'oſier ſur un œil? que ſi l'extrémité d'une branche ne peut atteindre à la latte du treillage, on y ſupplée, ſoit par une baguette attachée au treillage, ſoit en faiſant au bout d'un oſier une anſe ou un anneau dans lequel on paſſe l'extrémité de la branche, & attachant l'autre bout au treillage, de façon que la branche ſoit aſſujettie convenablement? de diriger par le deſſus du treillage les branches dont l'extrémité tend vers le mur? de corriger les courbures & faux contours des branches qui ont ces défauts, ou de prévenir leur diſpoſition à les contracter? en un mot, de faire avec toute la propreté &

toutes les attentions néceſſaires le paliſſage, duquel dépend la belle diſpoſition des branches d'un arbre, & par conſéquent la régularité de ſa forme.

Après le paliſſage, on laboure les plates-bandes des eſpaliers, ſi elles ne ſont point occupées par des laitues d'hiver ou autres légumes qu'on y plante trop ordinairement, & qui obligent de différer le labour. Juſqu'à l'automne, on ne les laboure plus; mais on leur donne de fréquents binages pour détruire les mauvaiſes herbes, entretenir la terre facile à pénétrer par les petites pluies, & l'empêcher de ſe fendre.

Abris. Les intempéries de la ſaiſon dans laquelle fleuriſſent les arbres, détruiſent quelquefois en un moment toutes les eſpérances du Cultivateur. Des divers moyens qui ont été employés pour ſe garantir de ces fâcheux accidents, les uns, tels que des rideaux de toile qu'on ferme pendant la nuit, & qu'on ouvre pendant le jour, excepté lorſqu'il tombe de la neige, de la grêle, des pluies froides, &c. étant diſpendieux, & exigeant du temps, des ſoins fréquents & de grandes attentions, outre qu'en les ouvrant & fermant, & lorſque le vent les agite, ils peuvent faire tomber beaucoup de fleurs & de fruits noués, ils ne conviennent que dans des jardins dont les propriétaires peuvent en faire la dépenſe. Les autres, tels que des paillaſſons communs appliqués immédiatement contre les arbres, ou de grands paillaſſons de toute la hauteur du mur, montés ſur des lattes & placés à très-peu de diſtance des arbres, ſont encore plus préjudiciables aux eſpaliers; ceux-là, parce qu'ils détachent beaucoup de fleurs, de fruits, de jeunes bourgeons, toutes les fois qu'on les met & qu'on les retire; les uns & les autres, parce que ſi l'on ne les retire pas toutes les fois que le temps le permet, & qu'on les laiſſe trop long-temps en place, les productions des arbres attendries & étiolées ſous ces couvertures,

périssent dès qu'on les expose à l'air & au soleil. Ajoutez la dépense, le temps, l'assiduité, l'embarras, & le peu de durée. Rien n'a paru jusqu'à présent mieux inventé que de petits auvents faits de paillassons, de planches très-minces, de grosse toile peinte à l'huile, &c. placés sous le chaperon sur de petites potences scellées dans les murs, ou liées au treillage; ou attachés d'un côté au treillage, & de l'autre à des perches enfoncées dans la plate-bande à la distance convenable des murs, ou retenus par tel autre moyen que l'industrie peut suggérer. Ces auvents larges de dix-huit à vingt-quatre pouces, & de longueur à volonté, joints les uns aux autres par les bouts, se mettent en place dès que le renflement des boutons annonce une fleurison prochaine, ce qui arrive vers la mi-Février, plutôt ou plus tard, suivant l'espece des arbres, (les uns fleurissent plutôt que les autres), le terrein & l'exposition, le progrès & la disposition de la saison, &c. qui peuvent avancer ou retarder la fleurison; & ils se retirent lorsqu'il n'y a plus rien à craindre des injures de l'air, ordinairement en Avril ou Mai. S'ils ne défendent pas entiérement les arbres, ils en mettent au moins une partie à couvert de la grêle, de la neige, des pluies froides, des gelées humides, fléaux redoutables, sur-tout lorsqu'ils sont suivis du soleil; car ce n'est pas le froid, mais le froid humide suivi du soleil que craignent les arbres au printemps. Ces auvents n'ont point les mêmes inconvénients que les autres abris indiqués ci-devant, & ils n'exigent ni autant de soins ni autant de dépense. On peut les employer pour les arbres en éventail, palissade & contre-espalier, en les faisant plus larges, & les disposant de façon qu'ils mettent à couvert le devant & le derriere des arbres.

ARTICLE VII. *De l'Ebourgeonnement.*

CETTE opération prise de la culture de la vigne, & appliquée à tous les arbres dont on retranche les bourgeons superflus, se fait sans le secours du fer : l'action du pouce suffit, & est préférable, tant parce qu'elle est plus prompte, que parce qu'elle extirpe jusqu'aux *rudiments* du bourgeon ; de sorte que le retranchement est complet, & qu'il ne sort point d'autres branches d'un nœud ainsi ébourgeonné : au lieu que si l'on coupe le bourgeon avec l'ongle ou la serpette, il naît presque toujours quelques petites branches des rudiments restés sur la branche mere.

Un arbre taillé s'empresse de venger ses pertes ; & si ses forces secondent son ardeur, vers la fin d'Avril il sera garni d'un plus grand nombre de branches qu'il n'en avoit avant la taille. Pour prévenir la confusion que répandroit cette multitude de bourgeons, il faut dès-lors retrancher ceux qui ne peuvent que nuire à la forme ou à la fécondité de l'arbre : tels sont 1°. ceux qui naissent sur le côté de la branche qui regarde le mur ou le côté opposé, & qui ne pourront jamais subsister dans cette direction : 2°. ceux qui sortent des anciennes tailles, ou de la tige de l'arbre, & qu'on doit regarder comme branches de faux bois, à moins qu'ils ne soient nécessaires pour sauver un vuide, remplacer quelques branches usées, ou même renouveller un vieux arbre, auquel cas on les conserve & on les traite dans cette vue : 3°. ceux qui percent doubles ou triples du même nœud, & qu'il faut réduire à un seul le mieux tourné & le mieux conditionné.

Mais ce premier travail n'est que comme le prélude de l'ébourgeonnement qu'on fait vers la fin de Mai. Alors presque toutes les branches sont développées sur la derniere taille & ailleurs, & elles ont fait assez de progrès pour qu'on puisse distinguer leur caractere, & déterminer le traitement qui convient à cha-

cune. Les fruits noués, arrêtés, échappés aux plus grands dangers, méritent des attentions particulieres.

1°. Si la plupart des yeux d'une branche à bois se sont ouverts, & qu'elle soit garnie d'un grand nombre de bourgeons, on ne conserve que celui qui est venu à l'extrémité, & deux autres vers le bas de la branche taillée, bien conditionnés & placés, l'un sur un côté, l'autre sur le côté opposé; on ébourgeonne le reste.

2°. Une branche à fruit a retenu du fruit, & n'a produit aucun bourgeon; ou elle n'a noué aucun fruit, & a produit des bourgeons; ou elle est garnie de fruits & de bourgeons. Dans les deux premiers cas, on la rabat sur le second œil, ou sur le second bourgeon.

Dans le troisieme cas, le fruit a arrêté dans le haut, ou dans le bas, ou dans le milieu, ou dans toute l'étendue de la branche; ou en petit, ou en grand nombre. D'abord s'il n'a noué que trois ou quatre fruits, on les conserve tous. S'il en a noué beaucoup plus, on les réduit à un nombre convenable à la force de l'arbre, à l'espece ou à la variété du fruit. Quatre Pêches, Poires, Pommes, Abricots des grosses especes suffisent. Une branche à fruit peut nourrir un plus grand nombre d'avant-Pêches, de petit Muscat, de Prunes, d'Apis, d'Abricots de Hollande, &c. Un arbre vigoureux doit porter plus de fruit qu'un arbre foible, vieux, languissant: sur ce point on doit être en garde contre la tentation de l'abondance. Lorsque deux fruits des especes qui ont la queue très-courte, Pêches, Abricots, &c. ont arrêté sur un même bouton, comme ils ne peuvent parvenir tous deux à leur perfection, il faut en sacrifier un à l'autre, le moindre au plus beau, & détacher celui-là sans ébranler celui-ci. On abat les fruits jumeaux. On conserve les fruits noués vers la naissance de la branche préférablement à ceux qui ont noué vers l'extrémité. Ayant choisi le nombre convenable de fruits les plus beaux,

les mieux placés, les mieux eſpacés pour bien réuſſir ſans ſe nuire les uns aux autres ; on ſupprime le ſurplus, & on rabat la branche ſur le bourgeon qui eſt au-deſſus ou à côté du fruit le plus élevé ; on pince ou on arrête, c'eſt-à-dire, qu'on coupe avec l'ongle à l'épaiſſeur de deux écus les bourgeons qui accompagnent les fruits placés au-deſſous ; & ſi à côté d'un fruit il eſt né deux bourgeons, on éclate l'un, & on pince l'autre. Quand il a percé des bourgeons au-deſſous des fruits vers la naiſſance de la branche, on conſerve un ou deux des plus bas ſi l'on a beſoin de bois en cet endroit ; ſinon on ne conſerve que celui de l'extrémité de la branche, qui eſt néceſſaire pour attirer la ſeve dans les fruits qu'elle porte, & on ébourgeonne tous ceux qui ne ſont point accompagnés de fruit.

Cependant comme juſque vers la mi-Juin, les arbres ſe déchargent eux-mêmes des fruits qu'ils ne pourroient nourrir ; & que l'intempérie, les inſectes, le ſoleil, les accidents en font tomber, il eſt mieux de ne retrancher au temps de l'ébourgeonnement, que ceux qui ne peuvent ſubſiſter qu'au détriment des autres, ou qui par eux-mêmes ne peuvent venir à bien ; & remettre au temps du paliſſage la ſuppreſſion des autres, ſur-tout ſi l'arbre très-vigouvreux en a eu beſoin pour abſorber l'excès de ſa ſeve. Alors il ne faut conſerver que ceux qui peuvent acquérir la beauté qui convient à des fruits d'eſpalier, ſans craindre de perdre ſur la maſſe du produit ; un nombre médiocre de gros fruits bien conditionnés équivalant à un plus grand nombre de petits fruits pour la ſolidité, & le ſurpaſſant ordinairement beaucoup en bonté. Je dis ordinairement ; car il y a des eſpeces de fruits dont les moindres ſont auſſi bons que les plus gros ; & on laiſſe les arbres en porter à leur diſcrétion. Au reſte ce retranchement n'a guere lieu que ſur les Pêches, Poires, Pommes, Abricots ; & ſur ceux-ci, il doit être fait dès le mois de Mai. Pareillement il vaut mieux ne pincer les bourgeons qui accompagnent

les fruits, que quand le noyau eſt formé dans ceux de ce genre; & quand ils ont acquis preſque leur groſſeur; ces branches attirant plus de ſeve, ils ſont nourris plus abondamment. Les fruits à pepin n'étant point accompagnés de bourgeons, cette opération ne les regarde point.

4°. Si quelque bourgeon montre une vigueur exceſſive & s'annonce comme gourmand, on l'abat, à moins qu'il ne ſoit à craindre que les branches voiſines héritant de ſa ſubſiſtance, n'héritent auſſi de ſa force & ne dégénerent; car alors il vaut mieux le pincer à la cinquieme ou ſixieme feuille, & le dompter par les moyens indiqués ci-devant.

Nota. 1°. Les petites branches à fruit doivent être reſpectées à l'ébourgeonnement comme à la taille.

Nota. 2°. L'ébourgeonnement doit être plus ou moins rigoureux, ſuivant l'âge & la vigueur de l'arbre. Sur un arbre vieux ou languiſſant, on ne conſerve qu'un petit nombre de fruits & des meilleurs bourgeons, & on ſupprime les autres auſſi-tôt qu'on peut faire ſon choix, afin qu'ils ne diſſipent pas inutilement la ſeve. Sur un arbre jeune ou très-vigoureux, on ne retranche que les bourgeons mal placés & ceux qui feroient de la confuſion, & on fait ce retranchement plus tard par la raiſon contraire. L'expoſé précédent ſuppoſe un arbre qui tient le milieu.

Nota. 3°. Si un côté de l'arbre prend plus de force que l'autre, on l'ébourgeonne plus que le côté foible: 1°. afin que les bourgeons réſervés ſur le côté fort étant découverts & expoſés à l'air & au ſoleil, la tranſpiration & l'endurciſſement de leurs couches ligneuſes moderent leur extenſion: 2°. afin qu'en retranchant à la ſeve une grande partie des iſſues qu'elle s'étoit faites, elle ſoit obligée de ſe rejetter ſur l'autre côté.

Nota. 4°. Il faut retirer les bourgeons qui ſe gliſſent derriere le treillage; mettre en liberté les fruits qui ſont ſerrés ou gênés par le treillage, le mur, les oſiers, &c. retailler au-deſſous du

du mal les branches attaquées de gomme, chancre ou autre maladie.

Les bons effets de l'ébourgeonnement ſont faciles à appercevoir. Les fruits & les bourgeons réſervés jouiſſent ſeuls de toute la ſeve que partageoient avec eux, peut-être même avec avantage, des fruits ſuperflus & des branches inutiles ou nuiſibles. Préſervés de l'étiolement, l'air & le ſoleil leur donnent la perfection & les qualités qu'on leur deſire. L'arbre tiré de la confuſion, voit ſes productions croître, ſe fortifier, s'embellir; ſes plaies légeres ſe cicatriſer facilement & promptement, ſans laiſſer craindre aucune ſuite fâcheuſe. Toutes les opérations ſuivantes, la taille d'hiver même ſont préparées, facilitées, ſimplifiées par celle-ci. Mais l'ébourgeonnement, preſqu'auſſi néceſſaire que la taille, exige preſqu'autant de bon ſens, d'intelligence & de connoiſſances. Malheur à l'arbre conduit par un Jardinier automate : ſon ſort en de telles mains ſera à peu-près le même qu'entre celles du Philoſophe Scythe de la Fable.

ARTICLE VIII. *Du ſecond Paliſſage.*

LORSQUE les branches conſervées à l'ébourgeonnement ont acquis aſſez de longueur pour faire craindre qu'elles ne ſoient rompues par le vent, ou qu'elles ne prennent de mauvais contours (elles ſont telles plutôt ou plus tard en Juin, ſelon que l'année eſt plus ou moins avancée); il faut les bien étendre, les eſpacer, les diriger, les attacher avec des loquettes, ou avec du petit jonc de marais, & non avec de l'oſier qui pourroit les meurtrir & les endommager.

Mais ce paliſſage qui, pour la direction & la diſpoſition des branches, exige les mêmes attentions que nous avons marquées pour celui qui ſe fait après la taille, doit être précédé d'un nouvel examen de l'état de l'arbre. Souvent à l'ébourgeonnement

il a échappé des branches inutiles. Aux arbres vigoureux & jeunes, il a convenu d'en laiſſer de telles pour conſommer l'excès de la ſeve. Des branches jugées bonnes alors ont dégénéré. Depuis l'ébourgeonnement il s'en eſt développé de nouvelles, tant ſur celles de l'année que ſur les anciennes. Il eſt donc néceſſaire de faire une eſpece de ſupplément à l'ébourgeonnement.

1°. Les branches inutiles échappées à l'ébourgeonnement, & celles qui ſont ſurvenues depuis ſur la derniere taille ou ſur les anciennes, ſe traitent comme à l'ébourgeonnement.

2°. Les bourgeons inutiles que la vigueur exceſſive de l'arbre a obligé de laiſſer, ſe traitent ſuivant l'état actuel de l'arbre. S'il s'eſt modéré, on les retranche; ſinon ils ſe conſervent encore, pourvu qu'ils ne faſſent pas trop de confuſion.

3°. Les branches qui portent les caracteres de chifonnes ſe retranchent, ou elles ſe pincent ſur le premier œil, ſi une branche eſt néceſſaire en cet endroit. On ſupprime auſſi les pouſſes gourmandes, à moins que leur retranchement ne ſoit préjudiciable à leurs voiſines; car alors on emploie les moyens convenables pour les modérer.

4°. Si quelqu'une des nouvelles branches prend trop de force, on ébourgeonne une partie des petites branches qu'elle a déja produites, conſervant les plus belles & les mieux placées des plus baſſes. Il en réſultera deux avantages; d'abord cette branche expoſée au ſoleil, & dépouillée d'une partie des feuilles qui contribuoient à ſon agrandiſſement, tranſpirera, s'endurcira & ſe modérera. En ſecond lieu, ſi à la taille d'hiver elle ſe trouve trop forte, & qu'il ſoit préférable de tailler ſur ſes branches, elles ſeront diſpoſées à cet uſage. Lorſque ces branches trop vigoureuſes ſont dans le haut de l'arbre, il ne faut pas héſiter à les rabattre ſur les plus baſſes de celles qui en ſont ſorties.

En un mot, cette revue, & toutes celles qu'il eſt utile de

faire de temps en temps jusqu'au mois de Septembre, n'étant que comme une continuation ou extension de l'ébourgeonnement, elles doivent se faire avec les mêmes attentions & suivant les mêmes regles. Ainsi, pour ne point multiplier les répétitions, j'ajouterai seulement que vers la fin de Juillet ou le commencement d'Août, il faut faire un nouveau palissage: que la propreté autant que l'utilité de l'arbre en exige quelquefois un autre en Septembre: qu'en général toutes les fois qu'on apperçoit une branche qui court quelque risque si elle n'est soutenue, on doit la palisser: que toute branche qui a acquis quelque solidité doit être coupée & non ébourgeonnée, de peur qu'elle n'emporte avec elle un éclat considérable de la branche d'où elle naît: que la coupe doit être bien approchée & faite avec légéreté, afin de ne pas ébranler les fruits attenants: que le palissage regle l'ordre, la position & la direction des bourgeons, comme l'ébourgeonnement en regle le nombre: que ce nombre doit être tel, qu'il puisse se placer & s'étendre à son aise, & se nourrir avec abondance & sans excès: qu'enfin en procurant aux fruits la jouissance de l'air, on doit les tenir en partie à l'ombre des feuilles, où transpirant moins, ils acquierent plus de grosseur; & ne les exposer aux rayons du soleil que peu de temps avant leur récolte, comme il sera dit ci-après.



CHAPITRE V.

Des Maladies, & des Ennemis des Arbres Fruitiers.

LES ARBRES, comme les animaux, paſſent par différents âges; éprouvent des langueurs & des maladies; & ſont expoſés à divers ennemis. Les principales maladies des Arbres fruitiers ſont les chancres, la gomme, la cloque ou le broui, le blanc, la jauniſſe, &c. Leurs ennemis les plus redoutables, ſont les vers blancs, les pucerons, les fourmis, les hannetons, les tigres, les punaiſes, les liſettes, les limaçons, les loirs, &c.

ARTICLE I. *Des Maladies des Arbres.*

1°. LA SEVE altérée par des eaux putrides, ou par l'excès de fumier, rompt le tiſſu cellulaire en quelques endroits, ſe répand entre le bois & l'écorce qu'elle détache l'un de l'autre; & s'y corrompant de plus en plus, elle ſuinte comme une ſanie, dont la qualité âcre & corroſive étend & communique le mal aux parties voiſines; ce qui a fait donner à cette maladie le nom de *chancre.* Si elle n'attaque que de petites branches, on les coupe; ſi elle paroît ſur le tronc ou ſur quelque groſſe branche, on enleve toute la partie chancreuſe par une inciſion juſqu'au vif, qu'on recouvre de bouze de vache, ou de terre graſſe. Et ſi les eaux ou les fumiers ſont le principe du mal (il peut être occaſionné par d'autres cauſes) on détruit ce principe en renouvellant la terre autour des racines, & facilitant l'écoulement de l'eau; mais ſi le mal a fait du progrès & s'eſt conſidérablement étendu ſur la tige, l'arbre eſt perdu.

2°. Le ſuc propre des arbres à fruits à noyau s'extravaſant,

produit la *gomme*, qui souvent ne leur cause aucun dommage ; mais lorsque ce suc propre extravasé s'introduit dans les vaisseaux lymphatiques, il y cause des obstructions dangereuses. La perte ou l'altération de la partie qui est au-dessus de ce dépôt gommeux avertit de la nécessité d'un prompt remede. Il est facile lorsque le mal n'a affecté que des branches : on les retranche à environ un pouce au-dessous du dépôt. Mais s'il a attaqué la tige, il est incurable.

3°. Au printemps, les feuilles du Pêcher, dont la *cloque* est une maladie particuliere, se froncent, se contournent, se recroquevillent ; leur tissu s'épaissit ; leur surface paroît grenue & comme galeuse ; leur couleur se mélange de blanchâtre, de jaune, de rouge. Le mal attaque non-seulement les feuilles, qui se rassemblent en toupillons, mais encore l'extrémité des jets, qui s'enflent considérablement, & prennent les mêmes couleurs. Ce désordre arrive en peu de jours, & bientôt il est suivi d'un autre. Une multitude de pucerons s'établissent dans les bosses ou cavités des feuilles, & attirent la fourmi ; de sorte que toutes les productions de l'arbre, bourgeons, feuilles & fruits, sont défigurées & souffrent beaucoup de cette complication de maux.

Les Jardiniers attribuent la cloque aux vents roux ; mais ce terme a besoin d'interprétation. D'autres prétendent qu'elle est produite par les premiers rayons d'un soleil pur & chaud après une rosée froide. Si les Pêchers en espalier au couchant étoient exempts de la cloque, cette cause paroîtroit vraisemblable ; mais ils en sont quelquefois attaqués, quoique la rosée disparoisse, & que l'air soit échauffé long-temps avant que le soleil parvienne à cette exposition. On accuse aussi le puceron & la fourmi ; mais il n'en paroît aucun dans les premiers jours : d'ailleurs le mal est trop subit, & son progrès trop rapide, pour l'attribuer à ces insectes seuls. En quinze jours ou trois semaines, les feuilles brouies tombent d'elles-mêmes, & les sommités des bourgeons

endommagés se dessechent. Mais il vaut mieux prévenir ce temps; couper toute la partie monstrueuse de ces jets, & ôter toutes les feuilles aussi-tôt qu'on les voit attaquées, ne réservant que celles qui sont nécessaires pour abriter le fruit jusqu'à ce que l'arbre en ait produit de nouvelles, & les brûler ou jetter dans l'eau pour détruire les insectes. Par cette attention, on délivre l'arbre des parties malades qui le rendent languissant, & on prévient la naissance, ou au moins la multiplication des pucerons.

4°. M. de Combes décrit fort bien une autre maladie, « qui » est, dit-il, sans remede, comme elle est jusqu'à présent sans nom » déterminé. Toutes les branches de l'arbre, les feuilles & les » fruits mêmes deviennent noirs & gluants : c'est une espece » de lepre contagieuse qui se communique à tout ce qui l'en- » vironne : & si l'on n'a pas soin, aussi-tôt qu'un arbre en est » attaqué, de le faire arracher, & de faire enduire de chaux le » mur, qui, pour ainsi dire, contracte le mal, & qui noircit » aussi bien que l'arbre, tous les plants de votre espalier périssent » les uns après les autres. Je ne saurois dire d'où cette conta- » gion tire son principe ; l'opinion vulgaire que c'est la punaise » ne me paroît pas probable, ou si elle y a quelque part, il y » a quelqu'autre cause mêlée, soit quelque mauvais brouillard » qui s'attache à un endroit plutôt qu'à un autre, soit un air de » vent corrompu, soit quelque mauvaise disposition dans le » corps de l'arbre, soit enfin un coup de soleil après le brouil- » lard. Quelle qu'en soit la cause, le mal est certain ; & comme » il est absolument sans remede, il faut se contenter d'en arrêter » le progrès en sacrifiant promptement le malade ». Cette maladie n'est point particuliere au Pêcher : la Vigne, le Prunier, l'Abricotier, & même le Pommier n'en sont point exempts. Je l'ai vu naître sur une branche de vigne en espalier au midi. En deux mois elle s'étendit beaucoup d'un côté sur la vigne ; & de l'autre elle parcourut trois mailles de treillage, & atteignit

l'extrémité d'une branche de Pêcher. Alors je l'arrêtai en coupant les branches de Vigne & de Pêcher qui étoient attaquées, & donnant deux couches de couleur à l'huile ſur les mailles du treillage infectées, elle n'a point reparu dans cet eſpalier.

5°. Les feuilles & les ſommités des nouveaux jets du Pêcher ſe couvrent quelquefois d'une eſpece de pouſſiere blanche, que je crois produite par une extravaſation de ſeve trop groſſiere & mal digérée. Cette maladie, fort différente du blanc ou de la brûlure qui occaſionne des taches blanches ſur les feuilles, altere beaucoup l'arbre & le fruit. L'amputation de toutes les parties malades eſt le remede le plus prompt, ſi c'eſt un remede: & ſi ces branches raccourcies n'en produiſent pas de plus ſaines, on ne peut que déſeſpérer de la vie de l'arbre, dont les forces ſuccombant dès-lors, ne pourront ſoutenir les nouvelles attaques de cette maladie dont le période eſt ordinairement de trois ans. Quelques-uns regardent comme préjudiciable à l'arbre le retranchement des parties malades; ils font autour du pied une petite tranchée circulaire, & y jettent de temps en temps une voie d'eau dans laquelle ils ont délayé ou fait macérer du crotin de cheval, de brebis & autres engrais chauds, & aſſurent que c'eſt un remede ſouverain. L'eau ſeule, ſelon d'autres, ſuffit pour rétablir les arbres attaqués de cette maladie.

6°. Quelquefois les bourgeons & les feuilles n'acquierent pas leur grandeur naturelle; celles-ci jauniſſent & tombent avant la ſaiſon, ſi l'arbre dont la langueur & le dépériſſement avertiſſent du danger, n'eſt ſecouru. Le mal vient de l'altération des liqueurs, de ſéchereſſe, de trop d'humidité, de l'épuiſement de la terre, de quelques groſſes racines pourries, du ver blanc, des fourmis rouges, &c. La premiere cauſe eſt difficile à détruire: la ſeule connoiſſance des autres indique le remede. Quelques voies d'eau jettées de temps en temps au pied de l'arbre; une tranchée pour empêcher l'eau d'abreuver trop abondamment

les racines; de bonnes terres neuves; le retranchement des racines pourries; les vers & les fourmis détruits; les racines rongées ou chancies, nettoyées ou raccourcies & garnies de nouvelles terres; ce ſont les moyens les plus efficaces de rétablir l'arbre.

7°. Dans les terres ſableuſes & légeres, la tige ou quelques branches des arbres plantés en eſpalier au midi, ſont quelquefois deſſéchées ou fort endommagées par la grande ardeur du ſoleil. Une voliche, ou de la grande paille préſerve les tiges de cet accident. Souvent les coups de ſoleil font pourrir le côté des Pêches qui a été frappé, & donnent une amertume déſagréable au fruit entier. Ce mal ſera rare, ſi on ne les découvre que quand elles tournent à leur maturité.

8°. Je ne parlerai point des morts ſubites produites par le ſoleil, le tonnerre, les ulceres chancreux cachés ſous le bourrelet de la greffe, ou répandus ſur les racines, &c. parce qu'il n'y a point de remede. Enfin les arbres ont leur vieilleſſe & leur décrépitude, & leur vie a ſon terme.

ARTICLE II. *Des Ennemis des Arbres.*

1°. LES gros vers blancs, qui ſe changent en hannetons ou autres ſcarabées, rongent l'écorce des racines des jeunes arbres. Fouiller au pied, & détruire ces inſectes, c'eſt le meilleur remede. Mais comme ils ont fait leur dégât vers le commencement du printemps, avant leur métamorphoſe, il eſt trop tard de les chercher, lorſque la langueur ou la mort des arbres avertit du dommage. Le fumier attirant ces vers, il faut éviter d'en mettre près des racines; ou avoir ſoin de les découvrir & les viſiter en Janvier ou Février.

2°. Le puceron paſſe pour un des plus redoutables ennemis du Pêcher. Cet inſecte vivipare ſe multiplie preſqu'en naiſſant, &

& sa fécondité est prodigieuse. En détruisant les premiers pucerons qui paroissent sur un arbre, on détruit des générations très-promptes & très-nombreuses qu'il est très-difficile d'exterminer. Cependant on en fait périr beaucoup si l'on presse les feuilles qui en sont attaquées entre deux éponges imbibées d'une forte décoction de tabac (du tabac en poudre jetté sur le puceron blanc, le tue dans un instant), ou d'eau de chaux vive, ou d'une dissolution de savon dans l'eau (toutes les matieres oléagineuses sont pernicieuses aux insectes, mais elles nuisent aux arbres, dont apparemment elles bouchent les pores); ou d'une décoction de tabac, de suie de cheminée, de sauge, d'hyssope, d'absynthe & autres plantes très-fortes & ameres, bouillies dans l'eau commune jusqu'à réduction de moitié: ou bien on ôte les feuilles & les sommités des pousses, & on les jette dans l'eau ou dans le feu. Quelques Jardiniers blâment ce retranchement qui occasionne la naissance de beaucoup de branches foibles.

3°. Les fourmis, selon M. de Réaumur, sont attirées par les pucerons dont les excréments sont sucrés. Malgré l'autorité de ce célebre Naturaliste, je crois qu'on peut encore mettre en question lesquels des pucerons ou des fourmis s'attirent. En effet, ayant délivré un arbre de fourmis, elles se sont jettées sur un arbre voisin. Dès le lendemain ses plus tendres feuilles ont commencé à se contourner: la contraction de leurs nervures a formé des enfoncements le long de la grosse arrête: le mal a fait du progrès sans que j'aye pu, pendant cinq ou six jours, découvrir aucun puceron. Enfin j'en ai apperçu quelques-uns, & en peu de temps leur nombre s'est accrû considérablement. J'ai encore observé que les pucerons n'ont pas subsisté long-temps sur les arbres dont les fourmis ont été délogées; que, quand les fruits sont mûrs, les fourmis les attaquent, s'ils ont la peau très-fine, comme les Pêches violettes & les Avant-pêches, ou profitent des ouvertures faites par d'autres animaux; s'en nourrissent, &

abandonnent ou négligent les pucerons, qui difparoiffent bientôt. Ces faits, dont j'ai été plufieurs fois témoin, me feroient imaginer que les fourmis préparent aux pucerons des établiffements dans les enfoncements qu'elles occafionnent fur les feuilles, & peut-être de la nourriture dans une multitude de petites plaies que leurs morfures font à l'épiderme & au parenchyme des feuilles; qu'enfuite les pucerons s'y logent, & felon M. de Réaumur, régalent les fourmis de leurs excréments. Quoi qu'il en foit, je regarde les pucerons comme des ennemis moins dangereux que les fourmis, qui fatiguent beaucoup un arbre, & le font même périr fi elles s'opiniâtrent à l'attaquer plufieurs années confécutives. Il faut les faire tomber en fecouant les branches, & enfuite envelopper la tige de l'arbre avec de la laine ou du coton imbibé d'huile d'afpic, ou d'huile d'olive, ou mieux d'huile de cade; ou bien remplir d'eau un godet de cire formé autour de la tige; & fi c'eft un arbre d'efpalier, le dépaliffer & le tenir éloigné du treillage: ou retrancher les feuilles tendres & les extrémités des pouffes; car les fourmis & le puceron ne s'attachent point au bois formé ni aux feuilles dures: ou répandre quelques gouttes d'huile de cade fur la tige & fur les endroits de l'arbre les plus fréquentés des fourmis. Quelquefois j'ai vu cette huile les chaffer prefqu'en un inftant & fans retour; fouvent auffi elle a été fans effet.

Ces expédients & tout autre qu'on peut employer pour écarter cet infecte, procurent au moins à un arbre la délivrance de fon ennemi, & l'avantage de pouvoir fe remettre de fes pertes; mais c'eft au préjudice de fon voifin qui eft auffi-tôt attaqué. De forte que tous les moyens deftructeurs font préférables, comme de chercher la fourmilliere, en boucher l'entrée fi elle eft dans un mur, y jetter de l'eau bouillante fi elle eft en terre ou fous des pierres. Pendant la grande chaleur du jour, placer au pied de chaque arbre un pied de bœuf à moitié écorché,

une poignée de mouſſe ſur laquelle on répand du miel ou quelque ſyrop, & jetter ces appâts dans l'eau, lorſque les fourmis y ſont raſſemblées en grand nombre; un vaſe rempli d'eau miellée, &c. Cette guerre exigeant moins de force que d'opiniâtreté à la pourſuite des ennemis, on peut en confier le ſoin à un enfant, qui, s'il ne les extermine pas, du moins en diminuera beaucoup le nombre.

4°. Les chenilles communes, les chenilles-livrées, & les hannetons, dévorent quelquefois toutes les feuilles des arbres, & attaquent le fruit même. Les détruire eſt le ſeul remede. Le ſavon diſſous dans l'eau fait périr les chenilles; on peut en écraſer ou brûler un grand nombre au lever du ſoleil, lorſqu'elles ſont raſſemblées par pelotons ſur les arbres.

5°. La liſette & la petite chenille verte qui rongent les boutons & les fleurs, méritent le même traitement.

6°. Les tygres ſont de petits inſectes ailés, mouchetés de gris, de brun, de violet, &c. qui mangent le parenchyme des feuilles du Poirier, ſur-tout du Bon-chrétien d'hiver en eſpalier au midi. Je ne connois aucune drogue dont la force antipathique les faſſe fuir ou périr. Lorſque les feuilles ſont tombées, il faut les brûler, & ratiſſer ou frotter rudement l'écorce de l'arbre pour enlever leur frai.

7°. Les limaçons & limaces ſont friands de Fraiſes & de Pêches. Il faut les ſurprendre le ſoir & le matin ou après une petite pluie, lorſqu'ils ſe mettent en campagne & lorſqu'ils ſe retirent. Une corde de crin tendue le long d'un eſpalier de façon qu'elle touche par-tout la terre, & qu'elle faſſe une révolution autour du pied de chaque arbre, eſt un rempart qu'ils oſent rarement franchir, par la crainte d'offenſer leur ventre délicat contre les poils rudes dont elle eſt hériſſée.

8°. La punaiſe dont il s'agit ici, très-différente de l'inſecte connu ſous le même nom, eſt la même que la punaiſe d'Oranger

Coccus Citri. Fn. 722. *Pediculus clypeatus.* Linn. ou en differe très-peu. C'est une gale-insecte dont le corps est couvert d'une peau ou écaille mince, & rempli d'une liqueur blanchâtre ; vu par le ventre au microscope, cet insecte a six petits pieds & deux cornes. Pendant sa jeunesse il marche & change de place ; mais bientôt il se fixe & s'attache fortement à l'écorce des arbres & aux feuilles par des filets très-déliés qui naissent des bords intérieurs de son écaille. Dans cet état il prend toute sa croissance, jette ses œufs, & ensuite périt : son écaille se desseche & se durcit, couvre ses œufs & une poussiere blanche en laquelle s'est convertie la liqueur qui remplissoit son corps. Ses œufs éclosent à la fin de Mai & en Juin, & la plupart des jeunes punaises sont fixées au mois d'Août & même plutôt. Les fourmis suivent la punaise, & leurs excréments noircissent les feuilles, les branches, & le fruit même, & les rendent fort désagréables à la vue. Pour les détruire, on ratisse avec le dos d'un couteau, ou l'on frotte avec un linge rude ou une brosse les branches infectées, pendant l'hiver ou au commencement du printemps, avant que les œufs soient éclos : peut-être vaudroit-il mieux le faire dès l'automne, avant que les punaises ayent jetté leurs œufs ; & tremper la brosse dans de l'eau où l'on auroit délayé du fiel de bœuf. J'ai délivré des Orangers de la punaise, en trempant leur tête dans un baquet plein de cette eau.

9°. Les guêpes font beaucoup de dégât sur les fruits. Pour en diminuer le nombre, il faut, pendant la nuit, détruire avec le feu ou l'eau bouillante, tous les guêpiers qu'on pourra découvrir : ou mettre près des arbres un pot frotté de miel ou rempli d'eau miellée.

10°. Les pieges, quatre-de-chiffre, souricieres, ratieres de toute espece, appâts empoisonnés placés avec les attentions que tout le monde connoît, sont les armes ordinaires contre les loirs, rats, souris, &c. mais si l'on attend la maturité des fruits,

ces animaux les préféreront à tous les appâts, qui feront alors inutiles.

11°. On tue les oiseaux à coups de fusil; on les prend avec la glu; on les écarte avec les épouvantails.

La grêle est un fléau contre lequel il n'y a point de remede. Il faut rabattre au-dessous du mal les branches qui en ont été frappées, parce que les meurtrissures dégénerent en chancres.

Pendant l'été, arroser la tête des arbres, même de ceux de plein-vent, avec une petite pompe, c'est une très-bonne pratique; en lançant l'eau contre le dessous des feuilles, on fait périr beaucoup d'insectes qui s'y retirent, & leur frai ou leurs petits qu'ils y déposent.

CHAPITRE VI.

Temps & façon de découvrir, cueillir & conserver les Fruits.

I. La plupart des fruits ont besoin de l'action immédiate du soleil, soit pour perfectionner leurs sucs & leur parfum, soit pour acquérir des couleurs qui les rendent agréables à la vue. Les découvrir dès le temps de l'ébourgeonnement, épargneroit ce nouveau soin. Mais outre qu'en retranchant alors un grand nombre de feuilles, l'arbre pourroit en souffrir; des fruits exposés aux ardeurs du soleil, les uns seroient brûlés & tomberoient, les autres prendroient beaucoup moins de grosseur qu'à l'ombre des feuilles où la peau tendre & transpirant facilement, s'étend & cede au renflement de la chair: il suffit donc à l'ébourgeonnement de préserver les fruits de l'étiolement, en leur procurant la jouissance de l'air, sans les priver de l'ombre nécessaire à leur conservation, & favorable à leur accroissement.

Mais lorſqu'ils ont acquis toute leur groſſeur; ou mieux, lorſque la couleur de leur peau s'éclairciſſant, montre qu'ils tendent à leur maturité, on retranche d'abord, non en arrachant, mais en coupant la queue, quelques feuilles ſur un côté du fruit; quelques jours après on en retranche d'autres ſur l'autre côté; enfin après un pareil intervalle, on retranche toutes celles qui lui portent encore ombrage: de ſorte qu'en ſix ou huit jours il ſe trouve entiérement découvert: partageant cette opération & la faiſant ſucceſſivement, le fruit s'accoutume peu-à-peu aux rayons du ſoleil, & court moins riſque d'en recevoir des coups dangereux. En peu de jours il prend couleur, & on peut l'augmenter en paſſant ſur le côté de ſa peau qui eſt frappé du ſoleil, un pinceau trempé d'eau fraîche. Au reſte, on ne découvre ordinairement que les Pêches, les Abricots, & quelques eſpeces de Poires qui doivent être colorées.

II. Il y-a des fruits qui doivent acquérir leur parfaite maturité ſur l'arbre; tels ſont tous les fruits à noyaux, tous les fruits rouges, & les Figues. Les ſignes de leur maturité ſont la couleur des uns, le parfum des autres, la facilité de quelques-uns à ſe détacher de la branche ou de la queue, &c: un peu d'habitude inſtruit mieux les ſens que tous les indices que nous pourrions détailler. Mais le pouce eſt un juge dommageable; les meurtriſſures qu'il fait occaſionnent bientôt la pourriture, & ſouvent communiquent à tout le fruit un goût déſagréable. Tous ces fruits, ſur-tout ceux qui ont du parfum, ſont beaucoup meilleurs après avoir paſſé au moins quelques heures dans un lieu frais, qu'en ſortant de l'arbre.

Quelques fruits ſe cueillent un peu avant leur maturité; telles ſont les Poires ſujetes à devenir molles ou cotonneuſes, qui acquérant plus lentement & plus ſucceſſivement leur maturité dans la fruiterie que ſur l'arbre, paſſent moins vîte.

Enfin, les Poires & les Pommes tardives, ſeule reſſource de

l'arriere saison, ne mûrissent que long-temps après avoir été recueillies. On les laisse sur les arbres jusqu'à ce que les premieres gelées de la fin de Septembre ou du commencement d'Octobre obligent de les mettre à couvert; car les fruits atteints de la gelée perdent leur saveur & se gâtent bientôt; & ceux qui sont cueillis trop tôt se fanent & n'acquierent ni maturité, ni le goût qui leur est propre. Les Poires sont plus sensibles à ces premiers froids que les Pommes; celles d'Apy peuvent ordinairement demeurer sur les arbres jusqu'en Novembre.

La Fruiterie doit être un lieu sec, si bien orienté, construit, fermé de porte & de chassis, que la gelée ni l'humidité, les deux grands ennemis des fruits, ne puissent y pénétrer; & que les rats & les souris n'y trouvent ni passage ni retraite. Les poëles qu'on voit dans quelques fruiteries les préservent de la gelée & de l'humidité; mais la chaleur qu'ils y répandent avance la maturité des fruits & en abrege la durée. Le pourtour intérieur doit être garni d'un ou de plusieurs rangs de tablettes ou planches bordées d'une tringle de bois pour retenir le fruit. Le milieu peut être occupé par des tables ou de pareilles tablettes. (Des armoires bien fermées seroient préférables aux tablettes). Les uns couvrent les planches de papier; d'autres de paille, de mousse bien seche, &c. d'autres les laissent nues. Quelques-uns étendent de la fleur de sureau sur les tablettes où doivent être placées les Pommes, qui en prennent bien le parfum, comme elles contractent facilement l'odeur de la paille, du bois, & de toutes les choses odorantes sur lesquelles on les laisse long-temps.

Les fruits étant cueillis par un beau temps, on les porte dans la fruiterie; on les dispose de façon qu'ils ne se touchent point les uns les autres; on met chaque espece séparément; & on pose les Poires sur l'œil, parce que les indices de maturité paroissant d'abord sur l'autre extrémité, elle doit être en

évidence. Le papier dont quelques-uns enveloppent chacun des fruits les plus beaux & les plus précieux ne peut que contribuer à leur conſervation.

Quand les derniers fruits ſont placés dans la fruiterie, on ne l'ouvre plus que dans le milieu du jour, & ſeulement lorſque le temps eſt beau & ſec: & dès que la ſaiſon devient rude & fâcheuſe, on la tient exactement fermée. Cependant on la viſite fréquemment, tant pour reconnoître l'état des fruits, que pour retirer ceux qui ſont gâtés, dont la pourriture pourroit ſe communiquer à leurs voiſins.

En Novembre, on laboure les plates-bandes des eſpaliers; & ſi l'on ſoupçonne que la langueur de quelque arbre vienne de la maigreur ou de l'épuiſement du terrein, on fait à un ou deux pieds de diſtance du pied de l'arbre, une tranchée large de trois ou quatre pieds, dont la profondeur deſcende juſqu'aux racines; on la remplit de bonne terre neuve, & on tranſporte ailleurs les terres uſées qu'on en a tirées. S'il n'y a pas de bonne terre à portée, il faut faire la tranchée moins profonde, afin de ne pas découvrir les racines; la remplir de fumier pourri, mais non réduit en terreau; fumier de cheval, ſi le terrein eſt fort & froid; fumier de vache, s'il eſt léger. La tranchée demeure ouverte, & le fumier à découvert juſque vers la mi-Février, qu'on le recouvre avec la terre tirée de la tranchée. Au mois de Novembre ſuivant, on donne un labour profond pour mêler les terres avec le fumier, qui ſera alors bien conſommé.

Quelques Jardiniers rejettent le fumier comme préjudiciable aux arbres & à la qualité des fruits. Il eſt certain qu'on ne doit pas fumer de jeunes arbres, qui ne peuvent pas avoir épuiſé le terrein où ils ſont plantés, à moins qu'il ne ſoit très-mauvais, auquel cas il ne falloit pas le planter d'arbres, qui, avec le ſecours même des engrais, n'y réuſſiront jamais bien. Pareillement le fumier eſt inutile, & pourroit même être nuiſible à des arbres

qui pouſſent avec vigueur, & nourriſſent bien leurs fruits. Mais lorſque des arbres ſont modérés, il eſt bon de les ſoutenir avec quelques engrais : & lorſque leurs productions montrent qu'ils s'affoibliſſent, ou qu'ils languiſſent, il eſt néceſſaire de les fumer pour les ranimer & leur fournir une ſubſiſtance plus abondante, ſans craindre que la qualité des fruits en ſoit altérée ; car 1°. les fruits de tout arbre foible, malade, languiſſant, ſont mauvais ou médiocrement bons : par conſéquent tout ce qui peut contribuer au rétabliſſement de l'arbre, contribue auſſi à rendre la qualité à ſes fruits. 2°. La plupart des fruits, & quelques-uns en particulier, comme Pêches, Prunes, Ceriſes, plus ils ſont gros, relativement à leur eſpece ou variété, meilleurs ils ſont, pourvu que leur groſſeur ne vienne pas d'un excès d'humidité dans le terrein : & ſi un petit Abricot de plein-vent eſt préféré à un gros Abricot d'eſpalier, ce n'eſt pas parce qu'il eſt petit, mais pour ſa qualité à laquelle l'eſpalier & le plein-vent mettent une différence plus ſenſible dans ce fruit que dans tout autre. 3°. Enfin la pratique des plus habiles Cultivateurs, autoriſée par le ſuccès, ne laiſſe aucun lieu de douter qu'au défaut de bonnes terres, le fumier eſt avantageux aux arbres.

Telles ſont les regles d'éducation, de conduite & de culture communes aux arbres fruitiers. Mais n'ayant pas tous le même tempérament, & quelques uns exigeant un régime différent ; les deſcriptions que nous allons donner des eſpeces & variétés de chaque genre, ſeront ſuivies des différences de culture qui lui ſont propres : & ſi quelque variété demande un traitement particulier, il ſera marqué après ſa deſcription.

AMYGDALUS, AMANDIER.

DESCRIPTION GÉNÉRIQUE.

Il y a peu d'arbres fruitiers qui s'élevent plus hauts & plus droits que l'Amandier, dans nos Provinces ſeptentrionales même, où il paroît étranger. Pendant ſa jeuneſſe, il a une forme agréable; mais il ſe néglige long-temps avant la vieilleſſe; il laiſſe pendre une partie de ſes branches, & conſerve peu de régularité, ſi l'on ne l'entretient par quelques élagages.

Ses bourgeons ſont droits, aſſez longs & vigoureux, arrondis, liſſes, verts du côté de l'ombre, rouges du côté du ſoleil.

Ses feuilles attachées ſur la branche alternativement par des queues aſſez déliées, longues d'environ un pouce, ſont alongées, étroites, terminées en pointe par les deux extrémités, diviſées ſuivant leur longueur par une arrête fort ſaillante, des deux côtés de laquelle ſortent, dans un ordre alterne, des nervures peu ſenſibles. Elles ſont dentelées par les bords finement & réguliérement; ſe ſoutiennent fermes ſur leurs queues; ne ſe froncent, ni ne ſe plient ou contournent en divers ſens; ſont d'un vert gai; ſe conſervent juſqu'aux fortes gelées; & lorſque les hivers ſont fort doux, quelques-unes ſubſiſtent juſqu'à la naiſſance des nouvelles.

Sous l'aiſſelle de chaque feuille, il ſort d'un à trois, & quelquefois quatre boutons, les uns à fruit, les autres à bois; ceux-ci ſont moindres & moins arrondis que ceux à fruit; les uns & les autres ſont couverts de pluſieurs enveloppes écailleuſes: les

extérieures ſont petites & comme cartilagineuſes; les intérieures ſont grandes, blanches, membraneuſes. Les boutons à bois contiennent des feuilles, qui, avant leur développement, ſont pliées en deux, & appliquées les unes contre les autres par le côté. Les boutons à fruit contiennent chacun une fleur.

La fleur de l'Amandier eſt compoſée, 1°. d'un calyce concave en godet, dont le bord eſt découpé en cinq parties ou échancrures creuſées en cuilleron, & terminées en pointe. Le côté du calyce qui eſt frappé du ſoleil, & le dehors des échancrures ſont teints de rouge. Le dedans du calyce eſt d'un jaune vif; & ſes échancrures ſe renverſent en dehors: 2°. de cinq petales diſpoſés en roſe, attachés par un petit onglet ſur les bords intérieurs du calyce, entre les angles que forment ſes découpures. Leur grandeur varie ſuivant la variété de l'Amandier, de ſix à huit lignes de longueur, & de quatre à ſix lignes de largeur; ils ſe terminent en pointe vers le calyce; l'autre extrémité eſt large & fendue en cœur. Lorſqu'ils ſont ſortis du calyce, leur extrémité eſt fortement teinte de rouge en dehors; mais après l'épanouiſſement de la fleur, ce rouge ſe lave & s'éclaircit beaucoup, de ſorte qu'il n'en reſte ordinairement qu'une légere impreſſion; dans le reſte ils ſont blancs; une raie ou nervure les parcourt ſuivant leur longueur, & les diviſe dans ce ſens en deux parties égales: 3°. de vingt à trente étamines attachées ſur les bords intérieurs du tube du calyce entre les membranes qui les forment & la membrane jaune vif qui en tapiſſe l'intérieur, & qui eſt gaudronnée irréguliérement par les élévations qu'y produiſent les racines ou pieds des filets. Elles ſont diſpoſées par quatre ou cinq entre chaque découpure du calyce; de longueur très-inégale, les unes ayant plus de ſix lignes; les autres à peine deux lignes. Les filets ſont teints de rouge vif à l'extrémité qui tient au calyce, ce qui fait paroître de cette couleur tout le fond de la fleur; l'autre extrémité eſt blanche, terminée par des

ſommets d'un jaune-citron, formés de deux capſules de forme d'olive, qui contiennent une pouſſiere très-fine dont les molécules ſont ovoïdes: lorſqu'ils ſont ouverts, ils reſſemblent au pavillon de certains champignons. 4°. Le centre de la fleur eſt occupé par un piſtil formé d'un embryon conique & velu, & d'un ſtyle cylindrique, long de ſix à huit lignes, ſurmonté d'un ſtigmate jaune, hémiſphérique. Quand l'embryon groſſit & que le fruit eſt noué, le calyce ſe détache de la queue & tombe; on voit alors qu'il eſt percé par le fond. La fleur de l'Amandier contenant toutes les parties eſſentielles de la fructification eſt hermaphrodite. Elle paroît avant celles de tous les autres arbres fruitiers, du commencement de Février au commencement de Mars, ſuivant que l'hiver étend plus ou moins ſes rigueurs.

L'Embryon devient un fruit ovoïde, plus gros du côté de la queue que vers l'autre extrémité; applati ſur ſon diametre; attaché à la branche par une queue courte & très-adhérente. La peau couverte d'un poil ou duvet très-fin & très-épais enveloppe une chair ou plutôt un brou épais d'environ une ligne, dur, ſec, amer, ou inſipide. Sous ce brou, on trouve un noyau ligneux, de la même forme que le fruit, applati ſur les côtés, arrondi par un des bords, garni ſur l'autre bord d'une arrête ſaillante qui s'étend d'une extrémité à l'autre, terminé en pointe, un peu creuſé au bout où la queue étoit implantée. Dans toute ſon étendue il eſt compoſé de deux tables paralleles ſéparées par un diploé; la table extérieure eſt percée de trous irréguliers. Il s'ouvre en deux ſuivant ſa longueur par l'arrête qui regne ſur un de ſes bords, & une petite raînure qui s'étend ſur le bord oppoſé. On trouve dans le noyau une amande dont la peau brune & garnie de quelques groſſes fibres qui la parcourent ſuivant ſa longueur, renferme deux lobes blancs & un germe. Cette amande eſt la ſeule partie comeſtible du fruit.

En comparant cette description avec celle du Pêcher, on y trouve tant de rapports, sur-tout entre les parties de la fructification, que plusieurs Botanistes ont compris ces deux arbres sous la même dénomination *Amygdalus.* Mais comme dans cet Ouvrage nous ne nous proposons point d'assigner à chaque arbre sa classe propre, ou sa famille naturelle, mais de faire remarquer les principaux traits qui distinguent l'arbre, de l'arbre; l'espece, de sa variété; nous avons conservé au Pêcher & à l'Amandier leur nom particulier, ayant des différences sensibles à l'œil qui ne lui permettent pas de les confondre. En effet l'Amandier est plus grand & plus vivace que le Pêcher; il soutient & nourrit mieux ses branches. Ses feuilles sont différentes par la grandeur, les proportions, la couleur, le pédicule, la saillie des nervures & l'enfoncement des sillons correspondants. Ses fleurs s'épanouissent long-temps avant celles du Pêcher; elles ont les pétales plus grands, d'autres forme & couleur. Enfin, le fruit de l'Amandier differe beaucoup de celui du Pêcher, par la peau qui ne se colore jamais; par sa forme; par la chair qui est aussi mince & désagréable au goût, que celle de la Pêche est abondante & excellente; par le noyau qui n'est percé que de quelques trous & creusé de quelques sillons légers, au lieu que celui de la Pêche est rustiqué grossiérement & profondément; par l'Amande qui est propre aux usages de la table, lors même qu'elle est amere, pendant que celle de la Pêche est entiérement inutile, &c.

ESPECES ET VARIÉTÉS.

I. *AMYGDALUS sativa, fructu minori,* C. B. P. 441.

AMANDIER à petit fruit. AMANDIER commun.

LE port de tous les Amandiers proprement dits étant le même, ou n'ayant point de différence notable, je n'en répete point la description.

La fleur de celui-ci a quatorze lignes de diametre. Les pétales font longs de fix lignes & demie, & un peu moins larges; leur extrémité eft figurée en cœur, mais fendue peu profondément: nulle autre efpece d'Amandier cultivé n'a les pétales de fa fleur auffi larges à proportion de leur longueur. Cette fleur eft prefque toute blanche; fouvent elle a fix pétales, & le calyce fix échancrures.

Les feuilles des bourgeons font longues de cinq à cinq pouces & demi, fur un pouce dans leur plus grande largeur qui eft plus près de la queue que de l'autre extrémité qui fe termine réguliérement en pointe; le côté de la queue fe termine auffi en pointe, mais moins aiguë. Les queues font longues de huit à douze lignes. Les feuilles des branches à fruit n'ont que deux ou trois pouces de longueur, & neuf ou dix lignes de largeur; elles font moins pointues que celles des bourgeons.

Le fruit eft long de treize à quinze lignes, large de dix à douze fur fon grand diametre, & de huit à neuf fur fon petit diametre. Il diminue confidérablement & prefque réguliérement de groffeur vers la tête qui eft terminée par un petit mamelon formé des reftes du piftil defféché. Le côté le plus arrondi, ou plutôt qui décrit une plus grande partie d'ellipfe, eft relevé d'une côte affez faillante qui s'étend de la tête à la queue, & qui couvre l'arrête du noyau. La queue qui le foutient eft groffe, ronde, liffe, verte, longue de deux lignes au plus, très-évafée par l'extrémité qui s'infere dans le fruit. La peau eft d'un vert blanchâtre, couverte d'un duvet fort touffu.

Le noyau eft de la même forme que le fruit, ayant environ une ligne & demie de moins fur chaque dimenfion. Il eft terminé par une pointe aiguë, & contient une Amande douce, & d'un goût agréable.

Cet Amandier qui eft le plus commun dans nos jardins, eft affez fertile. Si on le multiplie par les femences, les Amandiers

qui en proviennent donnent ordinairement des fruits plus alongés, dégénérés de groſſeur, rarement de goût. Communément on ne ſeme ſes Amandes que pour ſe procurer des ſujets ſur leſquels on greffe les eſpeces d'Amandiers eſtimables, des Pêchers & quelques Abricotiers.

II. *AMYGDALUS dulcis, putamine molliore.* C. B. P.

AMANDIER à coque tendre. AMANDIER à noyau tendre. AMANDIER des Dames. (*Planche I.*)

LES fleurs de cet Amandier ont quinze lignes de diametre. Les pétales n'ont que cinq lignes de largeur ſur près de ſept lignes de longueur; leur plus grande largeur eſt à peu près à la moitié de leur longueur; l'extrémité eſt fendue en cœur plus profondément que dans l'eſpece précédente, les onglets ſont d'un rouge vif; le dedans des pétales eſt blanc, excepté l'extrémité qui eſt légérement teinte de rouge de chair; le dehors de quelques-uns eſt entiérement teint de cette couleur. Cet Amandier fleurit plus tard que les autres; & ſes premieres feuilles ſe développent en même temps que les fleurs, au lieu que dans les autres, l'épanouiſſement des fleurs prévient la naiſſance des feuilles.

Les feuilles ne ſont longues que de deux à deux pouces & demi, & larges de neuf ou dix lignes, ſoutenues droites par des queues aſſez groſſes, longues de ſept à huit lignes. Sur les bourgeons, on en trouve qui ſont un peu plus grandes, & celles des branches à fruit ſont beaucoup moindres.

Le fruit a de quatorze à ſeize lignes de longueur; de onze à treize lignes de largeur ſur ſon grand diametre; & de dix à onze lignes ſur ſon petit diametre. Sa forme approche plus de l'ovale que celle des autres Amandes, diminuant peu de groſſeur vers la tête. Quoique le côté le plus elliptique ſoit creuſé d'un petit ſillon,

fillon, plutôt que relevé d'une côte, ce même côté du noyau eft garni d'une arrête très-faillante & tranchante. La queue eft reçue dans une cavité peu profonde, bordée de quelques petits plis.

Le noyau eft formé, comme celui des autres Amandes, de deux tables paralleles, dont l'intérieure eft mince & affez folide; la table extérieure eft plus épaiffe, mais fi fragile que dans un tranfport un peu long, le frottement des Amandes les unes contre les autres la réduit en pouffiere. Elle fe forme long-temps après la table intérieure; de forte que fi vers la mi-Août on enleve le brou de ces fruits, elle s'en diftingue à peine, & s'enleve en même temps. C'eft ce retardement de fa production qui empêche fon endurciffement. Ce noyau renferme une Amande douce.

Cet Amandier eft un de ceux qui méritent le plus d'être cultivés, quoique fa fleur foit un peu fujette à couler. Souvent les vieux arbres produifent des fruits dont le noyau eft affez dur, mais beaucoup moins que celui des Amandes communes.

III. *AMYGDALUS amara, putamine molliore.*

AMANDIER à noyau tendre, & Amande amere.

CET Amandier eft une variété du précédent, dont il ne differe que par le goût de l'Amande, & par la fleur qui a de quatorze à quinze lignes de diametre. Elle reffemble plus à celle de l'Amandier commun, qu'à celle de l'Amandier des Dames; mais elle s'ouvre en même temps que la fleur de ce dernier.

IV. *AMYGDALUS dulcis, fructu minori, putamine molliore.*

AMANDIER à petit fruit, & noyau tendre. Amande Sultane.

LA principale différence entre cet Amandier & celui des Dames confifte dans la groffeur du fruit, qui eft moindre. Il eft commun en Provence. On y eftime beaucoup une autre efpece

d'Amandier dont on nomme le fruit *Amande-Piſtache.* Il eſt à peu près de la groſſeur & de la forme d'une piſtache, & par conſéquent moindre que l'Amande Sultane même. Le noyau ſe termine en pointe; ſon bois eſt fort tendre; l'Amande eſt ferme & de bon goût. L'arbre ne differe des autres Amandiers que par la petiteſſe de ſon fruit & de ſes feuilles.

V. *AMYGDALUS dulcis, fructu majori.*

AMANDIER à gros fruit, dont l'Amande eſt douce. (*Pl. II.*)

CET Amandier, qui devroit être le plus commun dans nos jardins, paroît un peu plus vigoureux que les autres. Ses bourgeons ſont gros & forts, verts du côté de l'ombre, rougeâtres du côté du ſoleil.

Ses fleurs ſont belles & très-grandes, ayant dix-huit lignes de diametre. Les pétales ſont longs d'environ huit lignes & demi, larges de ſix lignes, fendus profondément par l'extrémité, légérement froncés par les bords, quelques-uns repliés ou roulés en deſſous, entiérement blancs, quoique leur extrémité ſoit teinte de rouge-carmin très-vif avant leur épanouiſſement. Beaucoup de fleurs ont ſix pétales, & leur calyce ſix échancrures.

Ses feuilles ont de deux à deux pouces & demi de longueur ſur huit ou neuf lignes de largeur. Elles ſont dentelées très-finement; terminées en pointe par les deux extrémités; en pointe très aiguë par l'extrémité oppoſée à la queue. Sur les petites branches à fruit, on trouve des feuilles très-longues à proportion de leur largeur, n'ayant que cinq ou ſix lignes de large ſur deux pouces neuf lignes de long. Le côté de la queue diminue peu de largeur; l'autre côté ſe termine réguliérement en pointe. Le pédicule des feuilles eſt délié & long de ſix ou ſept lignes.

Ses fruits ſont gros; quelques-uns ont plus de deux pouces

de longueur; quatorze ou quinze lignes de largeur sur leur grand diametre; & douze ou treize lignes sur leur petit diametre. La queue est grosse & courte, implantée dans un enfoncement souvent bordé de plis; cette extrémité du fruit est beaucoup plus grosse que l'autre qui se termine par une pointe ou un gros mamelon conique. Le côté qui comprend la plus grande partie de l'ellipse est divisé, suivant sa longueur, par une rainure assez profonde. La queue est rarement plantée au milieu de l'extrémité du fruit, mais très-obliquement, & presque sur le côté. Le brou est épais d'une ligne; ainsi le noyau qui est de même forme, n'a qu'environ deux lignes de moins sur chaque dimension. Son bois est dur; son arrête est à peine sensible. Il renferme une grosse Amande, ferme & très-bonne.

VI. *AMYGDALUS amara, fructu majori*

AMANDIER à gros fruit, dont l'Amande est amere.

C'EST une variété du précédent, dont l'Amande est amere. Il a deux autres variétés, l'une douce, l'autre amere, dont le fruit est très-gros, mais d'une forme beaucoup moins alongée, & presque ronde.

VII. *AMYGDALUS amara.* C. B. Pin.

AMANDIER à fruit amer.

JE ne sais si cet Amandier est une variété de l'Amandier commun à fruit doux n°. 1. Le port & le feuillage sont assez semblables; mais la fleur & le fruit different:

1°. La fleur de celui-ci est plus grande (quinze ou seize lignes de diametre). Les pétales sont moins larges à proportion de leur longueur; fendus plus profondément en cœur, ils conservent, après leur développement, une teinte de rouge très-légere, qui est plus marquée à leur onglet.

2°. Le fruit eſt beaucoup plus alongé, & terminé en pointe plus longue & plus aiguë. Il a quinze ou ſeize lignes de largeur, huit ou neuf lignes d'épaiſſeur ſur ſon grand diametre, & ſix ou ſept lignes ſur ſon petit diametre.

Il a une variété qui differe par le fruit qui eſt beaucoup plus petit dans toutes ſes proportions, n'ayant qu'un pouce de longueur, ſept lignes d'épaiſſeur ſur ſon grand diametre, & ſix lignes ſur ſon petit diametre. Elle differe beaucoup plus par la fleur qui a de dix-ſept à dix-huit lignes d'étendue, & dont les pétales ſont fort étroits (cinq lignes & demie) à proportion de leur longueur (huit lignes & demie), fendus profondément en cœur, & légérement teints de rouge à leur onglet.

VIII. *AMYGDALUS Indica, nana.* H. R. Par. AMANDIER nain des Indes. (*Pl. III.*)

LA hauteur de cet arbriſſeau excede rarement deux pieds & demi; & ſes plus fortes tiges ſont au plus de la groſſeur du petit doigt. Elles périſſent ſouvent avant d'y être parvenues; & l'arbriſſeau ſe renouvelle par les rejets & les drageons qu'il produit en grand nombre.

Ses bourgeons ſont droits & garnis de feuilles diſpoſées dans un ordre alterne. Sous l'aiſſelle de chaque feuille il ſe forme d'un à cinq yeux, dont un ſeul eſt œil à bois. Les ſupports ſont gros & très-ſaillants.

Ses feuilles ſont d'un vert pré, longues, terminées en pointe par les deux bouts; mais leur plus grande largeur eſt beaucoup plus près de l'extrémité que de la queue, au contraire des feuilles de tous les autres Amandiers. Leur dentelure eſt fine, réguliere, très-aiguë & aſſez profonde. Les grandes feuilles des bourgeons vigoureux ſont longues de trois pouces ou trois pouces & demi, & larges de dix à douze lignes. Les autres ſont beaucoup moindres

& plus étroites à proportion de leur longueur. Leur queue assez grosse & courte, se prolongeant jusqu'à leur extrémité, forme sur toute leur longueur une arrête très-saillante, d'un vert-blanc. Les nervures latérales sont à peine sensibles, sur-tout sur les petites feuilles.

Ses fleurs sont composées 1°. d'un calyce en godet, divisé en cinq échancrures terminées en pointe obtuse. Le tube est long de deux à trois lignes; son diametre aux angles de ses échancrures est d'une ligne & demie, & d'environ une ligne par le bas qui est recouvert de quelques écailles. Il est formé d'une ou de plusieurs membranes minces sur lesquelles on distingue des raies ou de petites côtes fauves qui sont formées par les filets des étamines qui y prennent naissance. Les échancrures sont longues d'environ une ligne & demie: 2°. de cinq pétales de couleur de rose plus foncé vers l'extrémité que vers le calyce; longs de six lignes, larges de deux ou deux lignes & demie, diminuant réguliérement de largeur depuis l'extrémité qui est arrondie, jusqu'au calyce où ils sont attachés entre les échancrures: 3°. d'une vingtaine d'étamines dont les filets sont d'un rouge-pâle, & les sommets jaunes, divisés par une raie rouge. Elles ne tombent point éparses sur les pétales; mais elles se tiennent rassemblées droites sur le disque de la fleur: 4°. d'un embryon conique, surmonté d'un style terminé par un stygmate; le pistil entier a trois ou quatre lignes de longueur. D'un même nœud il sort d'une à quatre fleurs & un bourgeon dont les premieres feuilles se développent en même temps que les fleurs, en Avril. Ce mélange de feuilles & de fleurs dont toutes les branches sont garnies, rend cet arbrisseau très-agréable à la vue dans cette saison.

Ses fruits sont petits & rarement abondants. Ils sont longs d'un pouce, larges de huit lignes, épais de cinq lignes. Ils se terminent en pointe, & diminuent aussi de grosseur vers la queue qui est fort courte. Leur brou est couvert d'un duvet roux,

long, rude & épais. Le noyau dépouillé du brou, eſt long d'onze lignes, large de ſept lignes & demie, épais de quatre lignes, renflé ſur le milieu, applati par les bords. L'extrémité où la la queue étoit attachée, ſe termine en pointe obtuſe, d'où partent quelques ſillons peu larges & peu profonds qui ne s'étendent que ſur cette extrémité du fruit, & trois plus conſidérables qui regnent ſur un côté entier à la place de l'arrête qu'on trouve ſur les Amandes ordinaires; l'extrémité oppoſée ſe termine en pointe fort aiguë. La ſurface de ce noyau n'eſt ni ruſtiquée ni percée de trous, mais unie. Il renferme une Amande amere longue de ſept lignes, large de quatre lignes & demie, épaiſſe de deux lignes & demie.

Les fruits de ce joli arbriſſeau étant inutiles, ou peu eſtimables à cauſe de leur petiteſſe, & de leur amertume, il doit être rangé parmi les arbriſſeaux d'ornement, plutôt qu'entre les arbres fruitiers. Mais ſi, le plaçant dans l'Orangerie, ou la Serre chaude pour hâter ſa fleuriſon, on pouvoit faire féconder ſes fleurs par celles d'une bonne eſpece d'Amandier, ſes ſemences produiroient peut-être des Amandiers nains, dont les fruits ſeroient utiles.

Il ſe multiplie facilement par les ſemences, les drageons enracinés, & la greffe ſur l'Amandier commun.

Je ne décrirai point l'Amandier nain à fleurs doubles, parce qu'il ne porte jamais de fruit, & que d'ailleurs il n'eſt pas décidé s'il doit être placé avec l'Amandier, ou le Pêcher, ou le Prunier.

J'omets auſſi l'Amandier du Levant à feuilles argentées ou ſatinées, parce que ne donnant que de petits fruits dont l'Amande eſt amere, il ne mérite pas d'être cultivé comme arbre fruitier.

IX. *AMYGDALO-PERSICA.*

AMANDIER-PÊCHER. Amande-Pêche. (*Pl. IV.*)

CET arbre tient du Pêcher, & davantage de l'Amandier. Il eſt vigoureux, s'éleve & fructifie en plein-vent. Par ſa taille & ſon port il reſſemble aux Amandiers.

Ses bourgeons ſont verts.

Ses feuilles de grandeur & de forme mitoyennes entre celles du Pêcher & celles de l'Amandier, ſont unies, étroites, d'un vert blanchâtre, dentelées très-finement par les bords.

Ses fleurs ſont fort grandes, preſque blanches, teintes très-légérement de rouge, plus reſſemblantes à celles de l'Amandier qu'à celles du Pêcher.

On trouve ſur le même arbre, & ſouvent ſur la même branche, deux ſortes de fruits. Les uns ſont gros, ronds, diviſés ſuivant leur longueur par une gouttiere, très-charnus, & ſucculents comme la Pêche; leur peau & leur chair ſont vertes; leur eau eſt amere; ils ne ſont comeſtibles qu'en compotes. Les autres ſont gros, alongés, n'ont qu'un brou ſec & dur, qui ſe fend comme celui des Amandes, lorſque le fruit eſt mur, vers la fin d'Octobre. Les uns & les autres ont un gros noyau qui n'eſt point ruſtiqué comme celui du Pêcher; il contient une Amande douce.

La plupart des caracteres de cet arbre ſont donc les mêmes que ceux de l'Amandier. Il eſt vraiſemblable qu'il a été produit par une Amande dont la fleur a été fécondée par la pouſſiere des étamines d'une fleur de Pêcher.

CULTURE.

LES Amandiers ſe multiplient par les ſemences qu'on fait germer dans le ſable, qu'on plante, qu'on cultive & conduit

comme il a été expliqué ci-devant dans la Culture générale des Arbres Fruitiers. Mais les ſemences varient; & des Amandes recueillies ſur le même arbre, il peut naître des arbres de différentes eſpeces, à gros fruit, à petit fruit, à noyau dur, à noyau tendre, à Amandes douces, à Amandes ameres. De ſorte que les eſpeces eſtimables ſe multiplient plus ſûrement par la greffe en écuſſon ſur les Amandiers élevés de ſemences.

L'Amandier ſe plaît dans un terrein léger, & qui ait de la profondeur. Dans les terres fortes, compactes & glaiſeuſes qui lui conviennent le moins, & dans leſquelles il reprend plus difficilement que dans toute autre, il vaut mieux le ſemer & le greffer en place, que de l'y tranſplanter d'une pépiniere.

Je n'ai point vu d'Amandiers en eſpalier. Sans doute ils y réuſſiroient fort bien, & leur fruit y acquerroit un degré de maturité auquel il parvient rarement en plein-vent dans notre climat. J'ai vu des berceaux couverts d'Amandiers à gros fruit n°. 5, qui donnoient beaucoup de fruits, & qui faiſoient un bel effet au printemps par leurs grandes fleurs. On en forme de grands plein-vents qui, dans les terreins chauds & bien expoſés, donnent des fruits abondants & aſſez mûrs pour ſervir aux mêmes uſages que les Amandes qui nous viennent du Languedoc, de la Provence, de la Touraine, de Barbarie, d'Avignon, &c.

USAGES.

Les Amandes s'emploient & pour les aliments & en Médecine: dans l'un & l'autre uſage on conſomme beaucoup plus d'Amandes douces, que d'Amandes ameres.

1°. Dans le mois de Mai, on fait des compotes de jeunes Amandes, avant que leur noyau ait acquis aucune ſolidité. Si ces compotes ſont médiocrement bonnes, elles plaiſent au moins par l'eſpérance qu'elles donnent de voir bientôt paroître les premiers fruits rouges.

2°.

2°. Dans le mois de Juillet on mange avec plaisir des Amandes vertes. Comme le bois du noyau est encore tendre, on ouvre facilement le fruit suivant sa longueur; & on en tire l'Amande qui est alors d'une fraîcheur & d'une saveur très-agréables.

3°. Pendant l'hiver, on mange des Amandes seches; on préfere les Amandes des Dames, les Amandes Sultanes & les Amandes Pistaches, parce que le bois tendre de leur noyau se rompt aisément, étant comprimé entre le pouce & l'index. Quoique les Amandes douces passent pour nourrissantes, on les mange seules & sans préparation en petite quantité. Quelques-uns trouvent deux ou trois Amandes ameres agréables; mais elles fatiguent ceux qui ont le genre nerveux foible & très-sensible.

4°. Avec des Amandes douces pilées & mêlées dans une quantité d'eau suffisante, on fait une liqueur blanche que l'on nomme *lait d'Amandes*, & qui s'emploie comme le lait de vache pour la soupe, le riz, la bouillie, le caffé, &c. on y ajoute un peu de sucre, &, si l'on veut, de fleur d'Orange. Les Amandes doivent être mondées. Il en faut environ quatre onces pour chaque pinte d'eau.

5°. On torréfie au four des Amandes seches dans leur noyau. Alors la peau, qui est un peu âcre, se détache aisément, & les Amandes prenant un peu le goût de pralines, sont plus agréables. En Provence on les appelle *Amandes torrades*.

6°. Avec les Amandes douces on prépare dans les Offices différents mets qu'on rend plus agréables par le mêlange de quelques Amandes ameres; gâteaux, biscuits, massepains, macarons, conserves, &c. On en fait encore des dragées, pralines, nogat, &c.

7°. Les Amandes douces servent à faire l'orgeat; elles sont la base des émulsions, & l'on y joint quelques Amandes ameres pour en relever le goût.

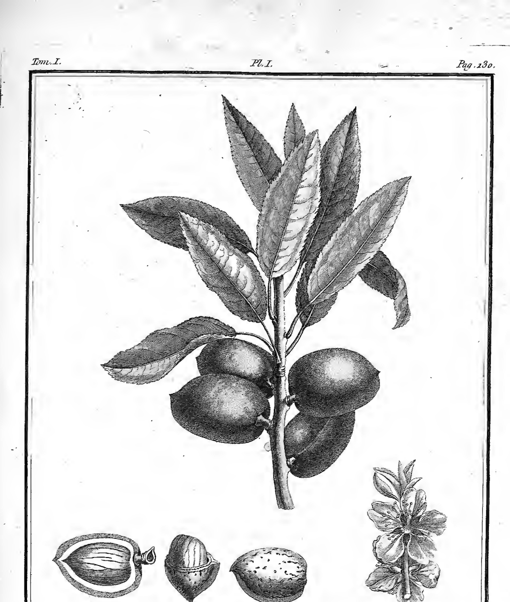
8°. On monde les Amandes de leur peau, qui se détache facilement lorsqu'elles ont trempé dans l'eau bouillante; on les

pile enſuite dans des mortiers, ou bien on les broie avec de grands moulins à bras; enfin on les poſe ſous la preſſe pour en exprimer l'huile. Celle d'Amandes douces eſt employée pour calmer la toux & les grandes douleurs de colique. L'huile d'Amandes ameres ſert extérieurement pour la réſolution des tumeurs, & la ſurdité. Le marc des Amandes qui reſte après l'expreſſion de l'huile, fournit une pâte propre à décraſſer & adoucir la peau.

Les Amandes ameres ſont un violent poiſon pour la plupart des oiſeaux; l'huile d'Amandes douces eſt un antidote efficace & très-prompt.

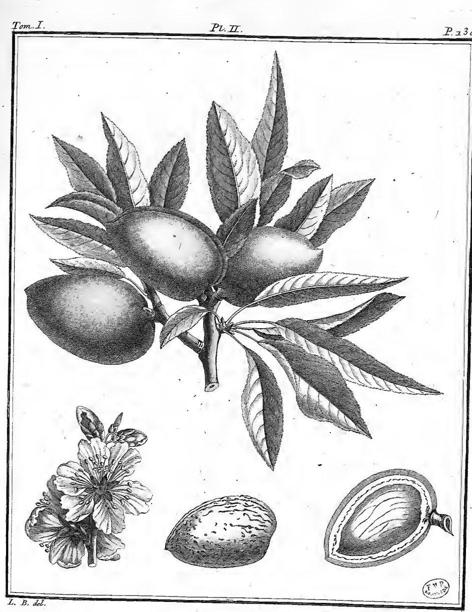
La plus grande partie des Amandes ſeches qui ſe conſomment dans notre climat, ſe tirent de Genes, d'Eſpagne & de nos Provinces méridionales. A quelque uſage qu'on les emploie, il faut rejetter celles qui ſont rances.



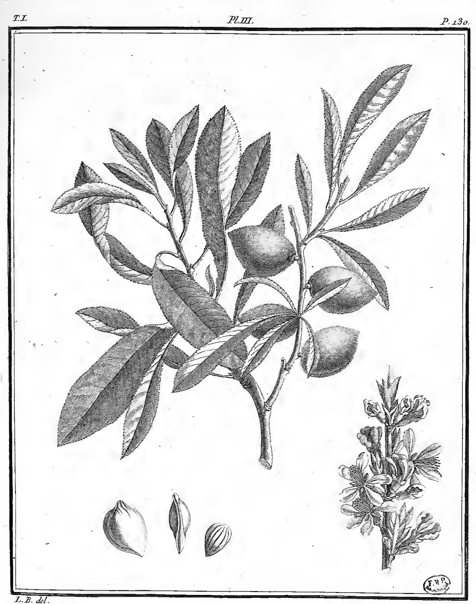


L.B. del.

Amandier des Dames.



Amandier à gros fruit.



L. B. del.

Amandier Nain.



Pêche-Amande.

ARMENIACA,

ABRICOTIER.

DESCRIPTION GÉNÉRIQUE.

L'ABRICOTIER eſt un arbre de moyenne grandeur, qui s'éleve peu, mais qui étend beaucoup ſes branches.

Ses bourgeons forts & vigoureux, ont l'écorce liſſe, & ordinairement teinte de rouge du côté du ſoleil. Ils portent des yeux ſimples, doubles, triples, & dans quelques eſpeces, groupés en plus grand nombre ſur un même ſupport.

Ses feuilles ſont attachées ſur le bourgeon dans un ordre alterne, par des queues longues & foibles qui les laiſſent pendre. Elles ſont larges du côté de leur épanouiſſement, & ſe terminent en pointe: leur forme approche beaucoup de celle des feuilles de Peuplier; leur grandeur, leurs proportions, leur dentelure, &c. varient ſuivant les eſpeces. Dans le bouton, elles ſont pliées en deux. En naiſſant, elles ſont accompagnées de ſtipules frangées, ſouvent colorées, qui ſe deſſechent & tombent avant que les feuilles ayent acquis leur grandeur.

Ses fleurs ſont compoſées 1°. d'un calyce, dont le godet haut d'environ deux lignes, s'arrondit par le fond, qui eſt garni des écailles du bouton, & eſt attaché à la branche par un petit pédicule long d'une demi-ligne au plus. Le bord du godet large d'environ trois lignes, ſe diviſe en cinq échancrures longues de trois lignes, larges d'autant, terminées en pointe obtuſe, creuſées en cuilleron, & ordinairement renverſées ſur le godet.

Le dehors du calyce & de ses échancrures, excepté le fond du godet, est d'un rouge foncé. Le dedans du calyce est d'un verd-clair, & le dedans de ses échancrures est partie verd, partie rouge: 2°. de cinq pétales blancs, disposés en rose, larges de six lignes, hauts de cinq lignes; très-creusés ou concaves; arrondis, souvent froncés par les bords; attachés par un très-petit onglet aux bords intérieurs du calyce entre les échancrures: 3°. de vingt à trente étamines attachées aux parois intérieures du godet: leurs sommets sont jaunes, & leurs filets longs de trois à quatre lignes sont blancs. Elles se soutiennent droites, rassemblées au centre de la fleur autour du pistil, jusqu'à ce que les sommets ayent répandu leur poussiere: 4°. d'un pistil dont le style blanc, long de cinq à six lignes, surmonté d'un stigmate, repose sur un embryon arrondi, verd-clair, placé au fond du calyce. La fleur de l'Abricotier s'ouvre de la mi-Mars au commencement d'Avril. Elle est la même dans toutes les especes, ou elle ne differe que par un peu plus ou moins de grandeur.

L'embryon devient un fruit charnu, rond, ou approchant de cette forme; divisé suivant sa hauteur par une gouttiere; couvert d'une peau mince, un peu velue, très-adhérente à la chair; attaché à la branche par une queue fort courte; enfermant un noyau applati sur ses bords, très-ligneux, comme chagriné, relevé sur un de ses côtés de trois arrêtes, dont celle du milieu est plus vive & plus saillante, contenant une amande composée de deux lobes & portant son germe à la pointe. La grosseur & les proportions du fruit, la couleur de sa peau, le goût & la consistance de sa chair, le goût de son amande, le temps de sa maturité, &c. varient suivant les especes d'Abricotiers.

ESPECES ET VARIÉTÉS.

I. *ARMENIACA fructu parvo, rotundo, partim rubro, partim flavo præcoci.*

Abricot précoce. Abricot hâtif muſqué. (*Pl. I.*)

Les bourgeons de l'Abricotier précoce ſont gros, rouges du côté du ſoleil, verds du côté de l'ombre. Vers leur naiſſance ils ſont verdâtres, tiquetés de petits points gris.

Les boutons ſont gros, alongés, pointus, triples dans preſque toute l'étendue du bourgeon, peu diſtants les uns des autres.

Les feuilles ſont larges, d'un beau verd, concaves, ou creuſées en cuilleron, dentelées & ſurdentelées peu profondément. Elles ont environ trois pouces & demi de large ſur une pareille longueur. Leur queue eſt longue de douze à dix-huit lignes, rouge foncé du côté qui eſt expoſé au ſoleil. La groſſe nervure & quelquefois les nervures latérales ſe teignent légérement de rouge. Celles-ci naiſſent les unes dans un ordre alterne, les autres dans un ordre oppoſé, au nombre de cinq ou ſix principales des deux côtés de la groſſe, & s'étendent aux bords de la feuille, ſur laquelle elles décrivent des lignes courbes; elles ſont fort ſaillantes ſur le dehors de la feuille; ſur le dedans, elles ne ſont marquées que par des lignes d'un verd-clair, ſans profondeur. L'ordre, le nombre, la direction, &c. de ces nervures étant les mêmes dans toutes les eſpeces d'Abricotiers, nous n'en ferons plus mention.

Le fruit eſt petit, arrondi dans ſon diametre qui eſt de quinze lignes ſur treize lignes de hauteur. Un bon terrein & l'eſpalier changent quelquefois ſes proportions & ſon volume; il s'en trouve qui ont dix-ſept lignes ſur leur grand diametre, quinze lignes ſur leur petit diametre, & treize lignes de hauteur. Une rainure très-marquée, quoique ſerrée & peu profonde, diviſe un de ſes côtés ſuivant ſa hauteur. Sa queue longue

d'environ une ligne & demie, eſt plantée dans une cavité étroite & profonde.

La peau eſt un peu amere lorſque le fruit a mûri ſous les feuilles ou hors de l'arbre. Le côté de l'ombre eſt d'un beau jaune; le côté oppoſé eſt d'un rouge aſſez chargé.

La chair eſt d'un jaune peu foncé, & quitte le noyau.

L'eau eſt aſſez abondante. Quelques-uns croient y trouver un petit goût muſqué.

Le noyau a ſix lignes de hauteur, ſept lignes de largeur, & ſix lignes d'épaiſſeur. Celui des gros fruits a une ligne de plus ſur chaque dimenſion. Il eſt beaucoup plus renflé du côté de l'arrête que du côté oppoſé, où il a à peine deux lignes d'épaiſſeur. Son amande eſt amere.

Cet Abricot mûrit au commencement de Juillet.

II. *ARMENIACA fructu parvo, rotundo, albido, præcoci.*
ABRICOT blanc. ABRICOT-Pêche.

CET Abricotier eſt évidemment une variété du précédent, auquel il eſt preſqu'entiérement ſemblable. Ses boutons ſont moindres & plus courts, ayant preſqu'autant de baſe que de hauteur. Ses feuilles ſont un peu moins grandes, & leur dentelure eſt moins profonde; elles ne ſe creuſent point en dedans; elles ſe ferment plutôt en gouttiere.

Son fruit reſſemble, pour la forme, à l'Abricot hâtif; etant petit; applati par l'extrémité où la queue eſt plantée, & même un peu par l'autre extrémité; bien arrondi ſur ſon diametre qui eſt de quinze à ſeize lignes, ſur treize ou quatorze lignes de hauteur. Les plus gros ont dix-huit lignes de diametre & quinze lignes de hauteur.

La peau eſt couverte d'un duvet fin, plus ſenſible que ſur les autres Abricots, moins que ſur les Pêches. Le côté de l'ombre

eſt d'un blanc de cire, qui jaunit foiblement en approchant du côté oppoſé. Celui-ci, lorſqu'il eſt expoſé au ſoleil, ſe colore légérement de rouge-brun. Le fruit qui mûrit ſous les feuilles demeure tout blanc.

La chair eſt fine & délicate. Le côté de l'ombre eſt blanc; l'autre côté devient d'un jaune un peu moins clair que la peau.

L'eau eſt abondante, douce, peu relevée, imitant un peu le goût d'une Pêche de médiocre bonté.

Le noyau eſt adhérent à la chair; large de huit lignes, haut de ſept lignes, épais de ſix lignes; court, preſqu'également obtus par les deux extrémités, de ſorte que ſur ſon diametre il eſt elliptique. Le côté le plus renflé eſt bordé d'une arrête fort vive, accompagnée de deux autres (quelquefois de quatre autres) moins ſaillantes. Son amande eſt amere.

Sa maturité accompagne, & ſouvent précede celle de l'Abricot muſqué.

On cultive cet Abricotier plutôt pour l'abondance & la précocité, que pour la bonté de ſon fruit, qui dans les années froides & humides, pourrit ſur l'arbre au lieu de mûrir.

III. *ARMENIACA vulgaris, fructu majori.*
ARMENIACA fructu majori, nucleo amaro. Inſt.
Abricot commun. (*Pl. II.*)

L'Abricotier commun rapporte beaucoup, & devient le plus grand des Abricotiers.

Ses bourgeons forts & vigoureux ſont rouges du côté du ſoleil, verds du côté oppoſé.

Ses boutons ſont longs, pointus, triples, & ſouvent en plus grand nombre à chaque nœud.

Ses feuilles ſont grandes, d'un beau verd, dentelées aſſez profondément. Leur largeur eſt d'environ quatre pouces ſur une pareille longueur.

L'Eſpalier & le Plein-vent ſemblent faire varier ſes fruits plus que ceux des autres Abricotiers, pour la groſſeur, la forme & le goût. 1°. En plein-vent ils acquierent moins de groſſeur, & les plus beaux excedent rarement vingt lignes ſur leur grand diametre; dix-huit lignes ſur leur petit diametre; & dix-neuf lignes de hauteur. Leur forme y conſervé plus de régularité; leur peau y prend plus de couleur, & ſe charge de taches brunes & ſaillantes qui les font paroître comme galeux; leur chair y devient d'un jaune foncé, qui les fait rejetter pour les confitures; mais leur goût excellent les fait préférer pour la table. 2°. En eſpalier ils deviennent plus gros; mais ſouvent ils s'alongent: on en trouve dont le grand diametre eſt de vingt-cinq lignes, le petit diametre de vingt-trois lignes, & la hauteur de vingt-ſix lignes. Ils ſont beaux & bien faits, lorſque leur grand diametre eſt de vingt-cinq lignes, leur petit diametre de vingt-trois lignes, & leur hauteur de vingt-quatre lignes. A moins qu'on ne les découvre vers le temps de leur maturité, ils ſe colorent peu, leur chair eſt un peu pâteuſe, & leur eau peu relevée. Par les proportions ci-deſſus, on voit que cet Abricot, ſoit d'eſpalier, ſoit de plein-vent, eſt applati ſuivant ſa hauteur. Les levres qui bordent ſa rainure ſont preſque toujours inégales. Le côté qui a été vivement frappé du ſoleil, prend un rouge foncé, comme ſi cette partie avoit été couverte d'un vernis de ſang-dragon; l'autre côté ſe teint d'un beau jaune foncé; & alors la chair eſt d'un jaune plus ambré que la peau.

Le noyau d'un gros Abricot long d'eſpalier eſt haut de douze lignes, épais de ſix lignes, large de onze lignes; le côté qui répond à la rainure du fruit eſt relevé de trois arrêtes vives & très-ſaillantes. Il quitte bien la chair, excepté le long de l'arrête du milieu où il en reſte un feuillet très-mince. Son amande eſt amere.

La maturité de ſes premiers fruits en eſpalier concourt avec les derniers Abricots précoces.

IV.

IV. *ARMENIACA fructu parvo, oblongo, nucleo dulci.*

ABRICOT Angoumois. (*Pl. III.*)

CET Abricotier eſt moins grand que les précédents.

Ses bourgeons ſont menus, très-longs, bruns, liſſes & brillants, l'écorce du vieux bois ſe couvre d'un épiderme blanchâtre ou cendré.

Ses boutons ſont gros, ovales, triples dans toute l'étendue du bourgeon.

Ses feuilles qui le diſtinguent bien de tous les autres Abricotiers, ſont petites, dentelées finement & profondément, pendantes à des queues longues de quinze à vingt lignes. Les deux extrémités ſe terminent en pointe; elles portent plus ordinairement que les feuilles des autres Abricotiers, deux petites oreilles à leur épanouiſſement. Leur longueur eſt de trois pouces un quart, & leur largeur de deux pouces deux lignes. Celles de l'extrémité des bourgeons ſont ſouvent elliptiques ſur leur largeur, comme celles de l'Abricotier commun; mais elles s'alongent toujours du côté de la queue.

Son fruit eſt petit, diviſé ſuivant ſa hauteur par une gouttiere peu marquée, plus ſenſible par l'inégalité des levres qui la bordent, que par ſa profondeur; elle ſe termine à la tête du fruit par un petit applatiſſement, & à l'autre extrémité par une cavité étroite & profonde, dans laquelle s'implante la queue longue d'environ deux lignes. Son grand diametre eſt de quatorze à quinze lignes; ſon petit diametre de treize à quatorze lignes; & ſa hauteur quelquefois moindre, quelquefois plus grande, le plus ſouvent égale à ſon grand diametre: quelles que ſoient ſes dimenſions, ſa forme eſt ordinairement alongée.

Sa peau, du côté du ſoleil, eſt d'un beau rouge foncé tiqueté de pourpre; le côté de l'ombre eſt d'un jaune-rougeâtre.

Sa chair eſt fondante, d'un jaune preſque rouge.

Son eau eſt abondante, vineuſe, d'un goût très-relevé & agréable, quelquefois aiguiſé d'un peu d'acide.

Son noyau n'eſt point du tout adhérent à la chair; ſa hauteur eſt de ſept lignes & demie, ſa largeur de ſept lignes, & ſon épaiſſeur de quatre lignes & demie. Etant vu à plat, il paroît preſque rond. L'amande eſt douce & agréable à manger, ayant le goût d'une aveline nouvelle; ſa peau même a très-peu d'amertume.

Cet Abricot mûrit vers la mi-Juillet, avant l'Abricot commun.

V. *ARMENIACA fructu parvo, rotundo, nucleo dulci amygdalinum ſimul & avellaneum ſaporem referente.*

ABRICOT de Hollande. Amande-Aveline. (*Pl. IV.*)

L'ABRICOTIER de Hollande eſt inférieur en grandeur à l'Abricotier Angoumois. Il eſt très-fécond, & manque rarement à rapporter, ſur-tout lorſqu'il eſt en eſpalier, & greffé ſur le Prunier de Ceriſette: greffé ſur le Prunier de Saint-Julien, il donne moins de fruit, mais il le donne plus gros.

Le bourgeon eſt aſſez gros, rouge-clair du côté du ſoleil, vert du côté de l'ombre, tiqueté de très-petits points gris.

Le bouton eſt alongé, pointu, triple dans toute l'étendue du bourgeon.

Les feuilles ſont, les unes de longueur égale à leur largeur, deux pouces dix lignes; la plupart beaucoup plus longues que larges, trois pouces ſur deux pouces quatre lignes; la groſſe nervure les partage preſque toutes inégalement. Leur dentelure eſt fine, aiguë, imitant les dents d'une ſcie. Elles pendent à des queues longues de douze à dix-huit lignes, dont quelques-unes ſont lavées d'un rouge vif, les autres ſont vertes.

Le fruit eſt petit, d'une forme preſque exactement ronde, ayant quinze lignes de hauteur ſur quatorze lignes & demie de diametre. Quelquefois il a un côté un peu moins gros que l'autre, ou un petit & un grand diametre; mais la différence n'eſt jamais fort ſenſible. La cavité où la queue s'implante, eſt profonde. La gouttiere eſt bien marquée, mais peu enfoncée; & rarement les levres qui la bordent ſont inégales.

La peau eſt d'un beau jaune du côté de l'ombre; l'autre côté ſe teint fortement de rouge, & ſe charge, même en eſpalier, de petites taches brunes ſaillantes.

La chair eſt d'un jaune foncé.

L'eau eſt d'un goût relevé & excellent.

Le noyau eſt long de ſept lignes, large d'autant, & épais de quatre lignes & demie. Son amande eſt douce & d'un goût très-agréable d'Aveline, ſuivi d'un arriere-goût d'Amande douce.

Cet Abricot, l'un des plus excellents, mûrit peu après la mi-Juillet en eſpalier.

VI. *ARMENIACA fructu parvo, compreſſo, nucleo dulci.*
ABRICOT de Provence. (*Pl. IV. Fig. P.*)

CET Abricotier eſt à peu-près de la même grandeur que le précédent. Sa fécondité eſt un peu moindre.

Ses bourgeons ſont longs, de moyenne groſſeur, très-liſſes, d'un rouge-clair, mais vif du côté du ſoleil, verts du côté de l'ombre, très-peu tiquetés.

Ses boutons ſont gros, pointus, triples; quelques nœuds en portent des groupes de quatre à huit raſſemblés ſur un même ſupport.

Ses feuilles ſont petites, rondes, terminées par une pointe aſſez large, toujours repliée en dehors. Leur largeur eſt de deux pouces un tiers, & leur longueur de deux pouces & demi. La

dentelure & ſurdentelure eſt obtuſe & très-peu profonde. Les queues longues de huit à douze lignes ſont d'un rouge foncé.

Son fruit eſt petit, applati; les plus gros ont quinze lignes de hauteur, ſeize lignes de largeur, & quatorze lignes d'épaiſſeur. Une rainure profonde diviſe un de ſes côtés; & une des levres qui la bordent eſt beaucoup plus avancée que l'autre.

Sa peau eſt jaune du côté de l'ombre; le côté du ſoleil eſt d'un beau rouge vif, qui ſe charge en eſpalier.

Sa chair eſt d'un jaune très-foncé.

Son eau eſt peu abondante, mais d'un goût fin, vineux & relevé.

Son noyau eſt brun, raboteux ou ſablé. Il eſt haut de ſept lignes & demie, large de ſix lignes, épais de quatre lignes & demie. Il contient une amande douce.

Sa maturité eſt à la mi-Juillet en eſpalier.

VII. *ARMENIACA fructu parvo, rotundo, hinc flavo, inde rubeſcente.*
ABRICOT de Portugal. (*Pl. V.*)

L'ARBRE eſt aſſez fécond; ſa grandeur n'égale jamais celle de l'Abricotier commun.

Les bourgeons ſont aſſez gros, rougeâtres, très-tiquetés de fort petits points gris.

Les boutons ſont petits, pointus, triples; ſouvent on en trouve de quatre à huit groupés ſur un même nœud.

Les fleurs ſe teignent légérement de rouge; beaucoup ſont à ſix pétales.

Les feuilles ſont petites, alongées, dentelées très-finement & peu profondément. Elles s'élargiſſent beaucoup moins à leur épanouiſſement que celles des autres Abricotiers, excepté celles de l'Abricotier Angoumois. L'autre extrémité ſe termine preſque réguliérement en pointe. Leur longueur eſt de trois

pouces, & leur largeur de deux pouces trois lignes; la queue longue de ſix à douze lignes, & une partie des nervures ſont d'un rouge foncé.

Le fruit eſt petit, de forme ronde, ayant quinze lignes de diametre, & une hauteur très-peu moindre. Souvent il n'a que treize lignes de diametre ſur une hauteur égale. La gouttiere qui le diviſe de la tête à la queue, eſt bien marquée, quoique rarement profonde; & les deux levres qui la bordent ſont égales.

La peau eſt caſſante, quelquefois un peu amere; d'un jaune clair; le côté du ſoleil prend très-peu de couleur, & ſe charge de quelques petites taches ſaillantes, les unes rouges, les autres brunes.

La chair eſt d'un jaune peu foncé, fine, délicate, un peu adhérente au noyau.

L'eau eſt abondante, d'un goût relevé, qui fait regarder cet Abricot comme un des meilleurs.

Le noyau eſt preſque liſſe, long de huit lignes & demie, large de ſept lignes, épais de cinq lignes. Son amande eſt amere.

Ce petit Abricot mûrit vers la mi-Août.

VIII. *ARMENIACA fructu parvo, compreſſo, hinc violaceo, indè è flavo rubeſcente, nucleo dulci.*

Abricot violet.

La couleur des bourgeons de cet Abricotier, & la forme de ſes feuilles, le font regarder comme une variété de l'Abricotier Angoumois, ou de celui de Portugal.

Son fruit eſt petit, ayant au plus dix-huit lignes de hauteur, dix-huit lignes ſur ſon grand diametre, & ſeize lignes ſur ſon petit diametre.

Sa peau eſt d'un rouge tirant ſur le violet du côté du ſoleil;

& d'un jaune-rougeâtre, quelquefois couleur de bois du côté de l'ombre.

Sa chair eſt d'un jaune approchant du rouge, aſſez ſemblable à celle des melons qu'on nomme à *chair rouge.*

Son eau eſt ſucrée, peu abondante & peu relevée.

Son noyau un peu adhérent à la chair eſt long de neuf lignes, large de huit lignes, épais de cinq lignes. Son bois eſt tendre, & ſon amande eſt douce.

Cet Abricotier ſe cultive plus par curioſité que pour la bonté de ſon fruit, qui mûrit dans le commencement d'Août.

On cultive à Trianon un petit Abricotier dont les bourgeons ſont menus, longuets, verts du côté de l'ombre, violets de l'autre côté. Ses feuilles petites, larges du côté de la queue, ſe terminent preſque comme une feuille de Prunier à l'autre extrémité; elles ſont d'un vert plus foncé que celles d'aucun autre Abricotier. Son fruit eſt, par la peau, d'un brun foncé approchant du noir; la chair eſt d'un rouge-brun très-foncé. Le goût de ce petit fruit eſt agréable: on le nomme *Abricot noir.*

IX. *ARMENIACA fructu parvo, compreſſo, è flavo hinc nonnihil rufeſcente, inde vireſcente.*

ALBERGE. ABRICOT-Alberge.

CET Abricotier devient auſſi grand que le commun; il eſt plus garni de bois, & réuſſit mieux en plein-vent qu'en eſpalier.

Ses bourgeons ſont menus, liſſes, preſqu'entiérement rouges, n'ayant que très-peu de vert du côté de l'ombre.

Ses boutons ſont gros, pointus, la plupart ſimples, montés ſur des ſupports très-ſaillants.

Ses feuilles ſont petites, larges du côté de la queue, & ordinairement accompagnées de deux petites oreilles à leur épanouiſſement; elles ſe terminent preſque réguliérement en pointe

fort longue qui ſe replie en dehors. Les bords ſont dentelés profondément & ſurdentelés. Leur longueur eſt de trois pouces un quart, & leur largeur de deux pouces huit lignes. Quelques-unes ſont beaucoup plus larges à proportion de leur longueur. Le pédicule long de dix à quinze lignes, une partie de la groſſe arrête, & même des petites nervures, ſont teints d'un rouge foncé.

Son fruit eſt petit, applati ſuivant ſa hauteur, diminuant un peu de groſſeur à la tête. Sa gouttiere eſt ordinairement à peine ſenſible. Sa queue eſt implantée dans une cavité étroite & profonde. Il a quinze lignes de hauteur, un peu moins ſur ſon grand diametre, & treize lignes ſur ſon petit diametre. Les plus gros ont environ une ligne de plus ſur chaque dimenſion.

Sa peau eſt d'un vert-jaunâtre à l'ombre. Le côté du ſoleil eſt d'un jaune foncé couleur de bois, ſe couvre de très-petites taches rougeâtres ſemblables à de gros points ſaillants; & rarement prend un peu de rouge.

Sa chair eſt fort tendre, preſque fondante, d'un jaune très-foncé & rougeâtre.

Son eau eſt abondante, d'un goût vineux, relevé, mêlé d'un peu d'amertume qui n'eſt pas déſagréable.

Son noyau eſt grand & plat, haut de neuf lignes & demie, large de neuf lignes, épais de quatre lignes & demie. Dans quelques terreins il eſt moins gros. Son amande eſt groſſe, bien nourrie & amere.

Sa maturité eſt à la mi-Août.

Comme l'Albergier ſe multiplie ordinairement par les ſemences, il ſe trouve quelques différences dans les feuilles & dans quelques parties des individus; mais elles ne ſont pas ſuffiſantes pour former des variétés. Le plus eſtimé de tous eſt l'Albergier de Mongamet. On prétend qu'il ne réuſſit bien que dans ce village, & dans les environs de Tours où les Albergiers ſont très-communs.

X. *ARMENIACA fructu maximo, compresso, hinc fulvo, indè rubescente;*
ABRICOT de Nancy. (*Pl. VI.*)

CET Abricotier égale, ou même furpaffe en grandeur l'Abricotier commun.

Les bourgeons font gros & forts, rouges du côté du foleil, verts de l'autre côté, très-tiquetés de points gris. La couleur rouge eft plus foncée que fur les bourgeons de l'Abricotier de Hollande & de celui de Provence.

Les boutons font gros, cours, très-larges par la bafe, triples, fouvent raffemblés par groupes de cinq ou fix, peu diftants les uns des autres.

Les feuilles font grandes, larges & plus arrondies vers la queue que celles de l'Albergier, terminées prefque réguliérement par une pointe longue & étroite. La dentelure des bords varie; fur les unes elle eft aiguë & très-profonde, fur d'autres elle eft obtufe & peu profonde. Leur longueur eft de trois pouces neuf lignes à quatre pouces fix lignes, & leur largeur de trois pouces à trois pouces neuf lignes. La queue, teinte d'un beau rouge, eft groffe, longue de vingt lignes à deux pouces. Souvent elles font garnies de deux petites oreilles à leur épanouiffement. Elles font d'un vert plus clair que celles d'Albergier auxquelles elles reffemblent beaucoup.

Le fruit eft beaucoup plus gros que celui de l'Abricotier commun. Il eft ordinaire d'en trouver en plein-vent qui ont deux pouces huit lignes de hauteur; autant fur leur grand diametre, & de vingt à vingt-quatre lignes fur leur petit diametre. Leur forme eft applatie, rarement décidée & réguliere. Les uns font elliptiques fuivant leur hauteur; les autres font beaucoup moins gros par la tête que par l'autre extrémité; ceux-ci font ovalaires fuivant leur diametre, & non de la tête à la queue; ceux-là repréfentent un ovale dont les extrémités ne font ni à la tête ni

à la tête ni à la queue, ni au milieu de leur hauteur, mais placées obliquement. La queue eſt plantée dans une cavité ronde, étroite, peu profonde. La gouttiere n'eſt ordinairement creuſée que vers la queue; à meſure qu'elle s'avance vers la tête, elle ſe remplit & devient imperceptible.

La peau du côté de l'ombre eſt d'un jaune fauve, ſouvent mêlé d'un peu de vert, lorſque l'arbre eſt planté en eſpalier. Le côté du ſoleil eſt fauve & prend un peu de rouge.

La chair eſt d'un jaune tirant ſur le rouge, très-fondante, ne devenant ni ſeche ni pâteuſe dans l'extrême maturité du fruit.

L'eau eſt abondante, d'un goût relevé, très-agréable, & particulier à cet Abricot.

Le noyau eſt grand, plat, plus raboteux que celui de l'Abricot commun, beaucoup plus renflé du côté qui eſt relevé de trois arrêtes très-ſaillantes. Le noyau de l'Abricot dont j'ai donné les dimenſions ci-deſſus eſt long de quatorze lignes, large de douze lignes, épais de ſept lignes. L'amande eſt amere.

Cet Abricot qui, par ſa groſſeur & ſon goût excellent mérite la premiere place, mûrit à la mi-Août. Quelques-uns lui donnent le nom d'*Abricot-Pêche*.

Nous pourrions ajouter pluſieurs autres Abricotiers, dont les uns ne ſont que des variétés peu différentes de ceux que nous avons décrits; tel eſt l'Abricotier à feuilles panachées que ce caractere ſeul diſtingue de l'Abricotier commun. Les autres réuſſiſſent mal dans notre climat; tel eſt l'Abricotier d'Alexandrie, dont les fleurs trop empreſſées d'annoncer le printemps, ſont preſque toujours ruinées par la gelée; de ſorte qu'il donne rarement du fruit, qui eſt petit, rond, fort coloré, & de fort bon goût.

CULTURE.

1°. Les ſemences perpétuent l'Albergier ſans varier, ou avec peu de différence. Celles de tous les autres Abricotiers produiſent rarement leurs eſpeces. Les Arbres qui en proviennent ont ordinairement les feuilles petites; & leurs fruits peu abondants & dégénérés de groſſeur, ont un goût un peu amer & ſauvage qui les rend plus propres à la confiture qu'à être mangés cruds. Mais ces arbres ſont d'excellents ſujets pour recevoir la greffe des Abricotiers francs, des Pêchers & des Pruniers.

2°. L'Abricotier ſe greffe en fente ſur le Prunier, & mieux en écuſſon à œil dormant ſur le ſauvageon d'Abricotier & ſur le Prunier. L'Abricotier de Nancy réuſſit très-bien ſur l'Amandier. L'Angoumois & l'Alberge s'y greffent auſſi, mais l'écuſſon ſe détache facilement.

3°. On éleve l'Abricotier en plein-vent, ſoit en buiſſon, ſoit à haute tige. Si ſon fruit y perd de ſa groſſeur, il y acquiert plus de couleur & un goût plus relevé, qui le fait préférer pour être mangé crud. Mais cet arbre en plein-vent manque ſouvent de rapporter, s'il n'eſt planté dans un petit jardin clos de murs, dans une cour, ou quelque autre endroit abrité & propre à préſerver ſa fleur des gelées qui ſouvent l'endommagent dans les grands jardins & les terreins découverts. Pour s'aſſurer du fruit tous les ans, il faut planter l'Abricotier en eſpalier. Toutes les expoſitions lui conviennent; à celle du Nord même, ſa fleur s'ouvrant plus tard, court moins de riſques, & ſon fruit ne prenant point de couleur, eſt plus propre pour la confiture qu'on deſire d'un jaune-clair ou peu ambrée. Cependant les expoſitions du Levant & du Midi lui ſont les plus favorables.

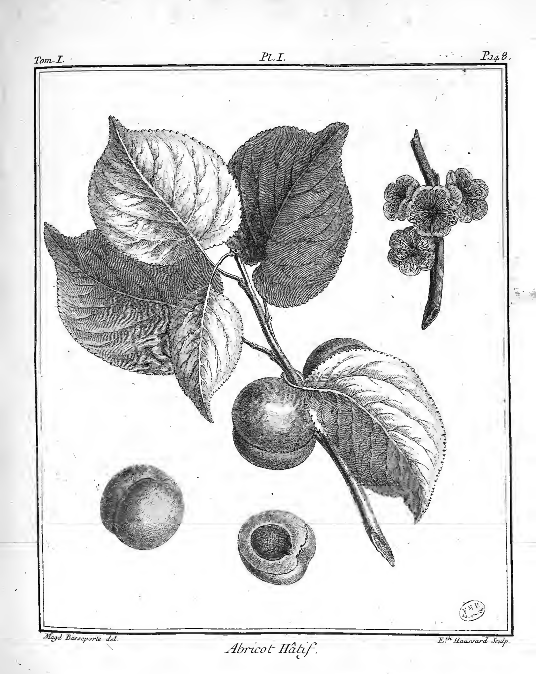
4°. L'Abricotier ſe plaît dans une terre chaude, légere, ſablonneuſe, profonde, & s'accommode de toutes ſortes de terreins, ſur-tout s'il eſt greffé ſur l'Abricotier de noyau.

5°. Cet arbre prenant rarement une forme réguliere en plein-vent, il a beſoin de quelque élagage ou taille ſimple. En eſpalier, il ſe taille ſuivant les regles générales. Lorſque le bois eſt trop vieux, & que le fruit dégénere, il eſt bon de rapprocher l'arbre, qui reperce facilement, ſe rajeunit & ſe renouvelle.

USAGES.

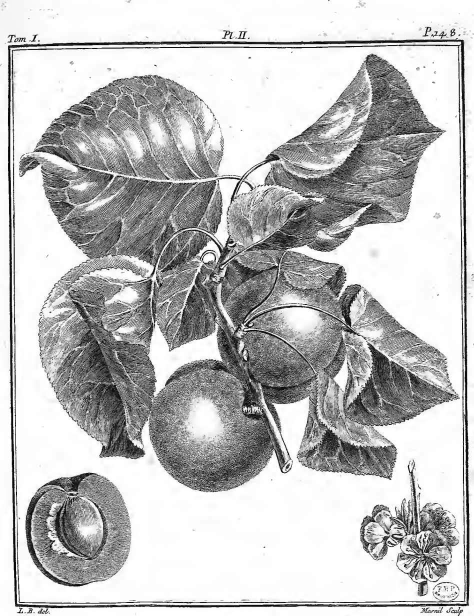
L'ABRICOT ſe mange crud, en compotes, confit entier, en quartiers, en marmelade, en pâtes, à l'eau-de-vie, &c. On en fait ſécher au four qui ſervent à faire des compotes pendant l'hiver. Lorſque le fruit a noué trop abondamment, on en détache une partie avant que le noyau ſoit formé, & on en fait des compotes qui ſont encore moins agréables que celles d'Amandes. On fait de fort bon ratafiat avec l'amande de l'Abricot, & même avec le bois de ſon noyau.





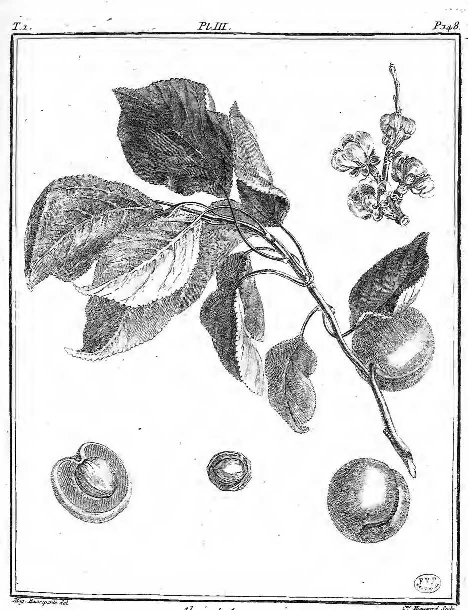
Magd Basseporte del. E.th Haussard Sculp.

Abricot Hâtif.



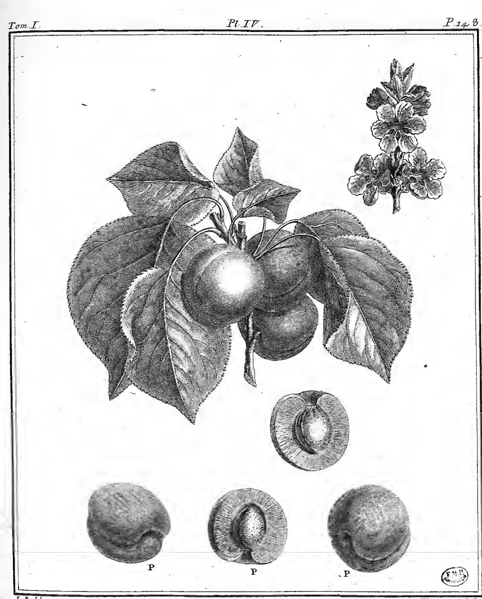
L. B. del. Mesnil Sculp.

Abricot Commun.



Mag. Basseporte del. Cne Haussard Sculp.

Abricot Angoumois.



L. B. del. Cl.^e Haussard Sculp.

Abricot de Hollande.



Abricot de Portugal.



Abricot de Nancy.

BERBERIS,
ÉPINE-VINETTE.

DESCRIPTION.

BERBERIS dumetorum fructu rubro.
ÉPINE-VINETTE, à fruit rouge.

L'ÉPINE-VINETTE accufée, je crois fans fondement, par les Laboureurs de nuire à la fleur du bled, bannie des haies mêmes qui ferment leurs héritages, reléguée dans les bois & les clôtures des mauvais terreins, l'Épine-vinette doit trouver place dans ce Traité, à caufe de l'ufage que l'on fait de fon fruit, qui fe confit en grain, en gelée, en pâte, en conferve, en firop, &c.

Cet Arbriffeau forme une touffe confidérable, & s'éleve à cinq ou fix pieds.

Les bourgeons font droits, longs, gros, cannelés, de couleur fauve. Le liber eft jaune.

Les boutons font couverts d'écailles de couleur de rofe, placés alternativement fur les bourgeons. Leur fupport eft gros & large, terminé par trois épines fortes & très-aiguës, dont la plus grande, longue de fix à huit lignes, s'éleve perpendiculairement fur la branche; les deux autres qui naiffent du pied de la groffe, font avec elle un angle droit de chaque côté, & coupent la branche horizontalement. Quelques fupports font armés de quatre ou cinq épines rangées comme des rayons d'un demi-cercle.

De chaque bouton qui s'ouvre au printemps, il se développe de trois à six feuilles, & il sort d'entre elles une branche, si c'est un œil à bois; ou une grappe de fleurs, si c'est un bouton à fruit. Plus communément il se développe quatre feuilles dont deux sont petites, & presque de la forme d'une raquette. Les deux autres beaucoup plus grandes sont longues d'environ deux pouces, larges d'un pouce; aiguës du côté de la queue qui est fort courte; s'élargissant assez réguliérement jusqu'à la moitié de leur longueur, & se terminant presqu'ovalairement. Les nervures sont en petit nombre & très-peu saillantes. Les bords sont crenelés peu profondément, plutôt que dentelés. Chaque dent ou crenelure est terminée par une petite épine molle, fine comme un petit poil, longue de demi-ligne. Cette petite épine & tout le bord de la feuille sont légérement teints de rouge. Les feuilles sont épaisses, fermes, d'un vert-bleuâtre en-dedans, d'un vert-gai presque blanc en-dehors, d'une odeur forte & désagréable.

Les fleurs, qui sont de même odeur que les feuilles, s'épanouissent au commencement de Mai. Elles sont disposées en grappe de douze à trente fleurs, dont la rafle & les pédicules sont rouges & très-menus. En les étendant, car elles ne s'ouvrent qu'à demi, elles ont environ deux lignes & demie de diametre. Elles sont composées 1°. d'un calyce ou périanthe à six pieces, dont trois sont rouges & très-petites; les trois autres sont longues de deux lignes, larges d'une ligne, très-creusées en cuilleron, d'un jaune fort clair: 2°. de six pétales de deux lignes de longueur sur un peu plus d'une ligne de largeur, creusés en cuilleron, froncés par les bords, d'un jaune-pâle; à chaque côté de l'onglet est une petite glande d'un jaune foncé: 3°. de six étamines qui se couchent sur les pétales & prennent naissance à leur onglet: si l'on touche à cet endroit de l'onglet, les étamines s'approchent du pistil, & les pétales suivant ordinairement le mouvement des étamines, la fleur se ferme: 4°. d'un pistil cylindrique vert-clair;

long d'une ligne, ſurmonté d'un ſtigmate applati. Ce piſtil devient une baie ou fruit charnu.

Le fruit vient par grappes; il eſt de forme cylindrique, arrondi par les extrémités, attaché à la rafle par une queue très-menue, longue de deux à quatre lignes, terminé par un petit ombilic noir très-ſaillant; il eſt applati ſuivant ſa longueur, ſon diametre étant ſur un ſens moindre que ſur l'autre d'environ demi-ligne.

La peau eſt dure, liſſe, luiſante, d'un beau rouge, tirant un peu ſur le violet dans l'extrême maturité du fruit.

La chair eſt très-fondante, d'un rouge-clair.

L'eau eſt abondante, d'un aigrelet vif que le feu & le ſucre moderent & rendent très-agréable.

Les pepins ſont longs, très-durs, d'un brun-clair, noirs aux deux extrémités, d'un goût âcre.

Sa maturité eſt vers le commencement de Novembre.

Lorſque cet Arbriſſeau eſt planté dans un potager ou dans un bon terrein, il devient plus grand, plus touffu, & ſon fruit eſt plus gros que dans les haies & les mauvais terreins. On y trouve des grappes de plus de trente grains, dont la plupart excedent ſix lignes de longueur, & trois lignes ſur leur grand diametre.

L'Epine-vinette ſans pepin *Berberis ſine nucleo C. B. Pin.* eſt celle qui mérite le plus d'être cultivée. Les Botaniſtes la regardent comme une variété de la précédente, quoiqu'elle ne conſerve pas conſtamment ſon caractere diſtinctif. Lorſqu'on en tranſplante un pied dans un potager, il pouſſe des bourgeons vigoureux, produit de beau fruit, mais chaque grain a deux pepins. Quelques années après, lorſqu'il a formé ſa touffe, & qu'il pouſſe moins vigoureuſement, on ne trouve plus qu'un pepin dans la plupart des grains. Enfin lorſqu'il commence à être vieux, il donne ſon fruit ſans pepin, comme avant d'être tranſplanté. Cette variété ſe trouve dans la forêt de Lions, dans pluſieurs endroits du Vexin Normand & des environs de Rouen. Les

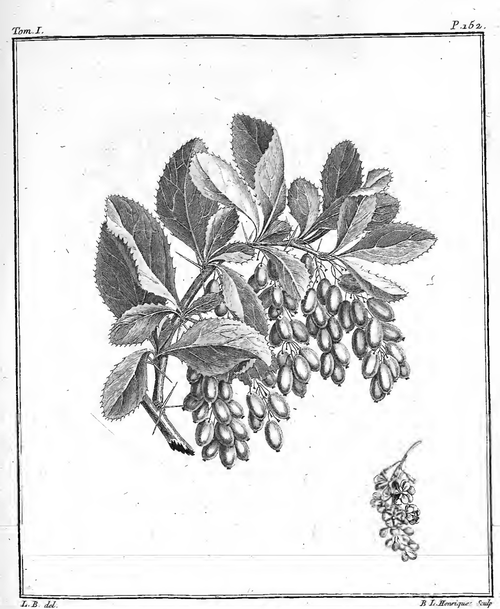
confitures d'Epine-vinette ſans pepin qui ſe font dans cette Ville ſont fort connues. L'Epine-vinette commune dans les environs de Paris & ailleurs, ne donne point de fruit ſans pepin, même ſur les plus vieux pieds.

Les autres variétés d'Epine-vinette, à fruit violet, à fruit blanc, à larges feuilles, à feuilles de buis, &c, ſe cultivent plus par curioſité que pour l'utilité: mais on peut regretter que M. Tournefort ait laiſſé ſur les bords de l'Euphrate l'Epine-vinette à fruit noir *Berberis Orientalis procerior fructu nigro ſuaviſſimo. Cor. Inſt.* & qu'il n'ait pas enrichi notre climat d'un Arbriſſeau qui paroît mériter d'être connu.

L'Epine-vinette n'exige aucune culture, moins encore d'être taillée. Plus on la taille, moins elle rapporte de fruit. Elle ſe multiplie par les ſemences, les pieds éclatés, les drageons enracinés.



CERASUS,



Epine - Vinette.

CERASUS,

CERISIER.

DESCRIPTION GÉNÉRIQUE.

CERISIER eſt un nom générique, commun à une famille compoſée de différentes eſpeces & variétés, qui toutes ont les caracteres ſuivants.

1°. Le tronc & les branches de tous les Ceriſiers ſont couverts de quatre écorces; la premiere, qui enveloppe les autres, eſt coriacée, forte & ſolide; la ſeconde eſt auſſi coriacée, mais plus mince & moins dure que la premiere; la troiſieme eſt très-mince, ſpongieuſe, & preſque ſans conſiſtance. La direction des fibres de ces trois écorces eſt tranſverſale, circulaire, ou ſpirale. La quatrieme eſt une ſubſtance blanche, ſpongieuſe, dont la direction des fibres eſt ſuivant la longueur des branches.

2°. Tous les Ceriſiers ont trois ſortes de boutons; boutons à bois, boutons à feuilles, & boutons à fruit. Les boutons à bois ſont moins gros & plus pointus que les autres, & ordinairement placés à l'extrémité des branches qui en portent plus ou moins, ſuivant la vigueur de l'arbre. Comme ils ne ſervent qu'à multiplier les branches, on ne trouve que cette ſorte de boutons ſur les jeunes arbres. Les boutons à feuilles ſont un peu plus gros & plus obtus que ceux à bois; ils ſont placés le long des jeunes branches, & principalement ſur de petites branches courtes, groſſes, peu unies, ou comme raboteuſes. De ces boutons il ſort huit ou dix feuilles, dans les aiſſelles deſquelles il ſe forme pour

l'année ſuivante d'autres boutons à feuilles & des boutons à fruit, qui ſont diſpoſés de ſorte qu'il y a un bouton à fruit à côté d'un bouton à feuille, où un bouton à fruit entre deux à feuilles, ou un à feuilles entre deux à fruit. Les boutons à fruit ſont les plus gros & les plus obtus de tous. Ces trois ſortes de boutons ſont d'autant plus difficiles à diſtinguer pendant l'hiver, qu'il y a des eſpeces de Ceriſiers dont tous les boutons ſont un peu pointus; d'autres dont tous les boutons ſont un peu obtus; de ſorte qu'on ne peut les reconnoître que par comparaiſon du plus au moins.

3°. Les feuilles des Ceriſiers ſont pliées en deux dans le bouton. Sur les branches, elles ſont placées alternativement. Leur forme eſt oblongue, ou preſqu'ovale alongée, terminée en pointe par les extrémités. Le deſſous d'un vert plus clair que le deſſus, eſt relevé d'une groſſe nervure, des deux côtés de laquelle il en ſort ſept ou huit moindres, qui ſe ramifient en un grand nombre de très-petites. Le deſſus eſt creuſé de ſillons correſpondants aux nervures du deſſous. La grandeur, l'épaiſſeur, la dentelure, la nuance du vert, &c. varient ſuivant les eſpeces. A l'extrémité du pédicule, près de l'épanouiſſement de la feuille, il y a preſque toujours deux petites éminences en forme de glandes teintes de rouge.

4°. Les fleurs des Ceriſiers s'épanouiſſent à la fin de Mars ou au commencement d'Avril. Elles ſont hermaphrodites, ſupportées par des queues plus ou moins longues, & il en ſort ordinairement pluſieurs d'un même bouton. Elles ſont compoſées 1°. d'un calyce en godet, qui eſt diviſé par le haut en cinq ſegments ou échancrures creuſées en cuilleron, qui, lorſque la fleur eſt ouverte, ſe rabattent ſur le godet, ou ſur la portion du calyce qui reſte entiere. Ce calyce eſt percé par le fond, & quelquefois étant enfilé par la queue, il y reſte deſſéché juſqu'à la maturité du fruit: 2°. de cinq pétales arrondis, minces, plus ou moins grands

ſuivant l'eſpece, attachés par un onglet fort menu aux angles que forment les échancrures du calyce; ils ſont blancs & ſe teignent de rouge lorſqu'ils ſont prêts à tomber: 3°. de vingt à trente étamines terminées par des ſommets en forme d'olive, & attachées aux parois intérieures du calyce par des filets déliés de différente longueur: 4°. d'un embryon placé au fond du calyce, arrondi, ſurmonté d'un ſtyle qui eſt terminé par un ſtigmate obtus.

5°. Le fruit du Ceriſier eſt ſucculent, couvert d'une peau mince, unie & liſſe. Au milieu on trouve un noyau dur & ligneux qui renferme une amande compoſée de deux lobes & d'un germe. La groſſeur, la forme, la couleur, le goût, &c. du fruit, varient ſuivant l'eſpece.

Nous partagerons les Ceriſiers en deux claſſes. La premiere contiendra les Ceriſiers à fruit en cœur; & la ſeconde, les Ceriſiers à fruit rond.

Premiere Classe.

CERISIERS à fruit en cœur.

Les Cerisiers de cette claſſe ſont de grands arbres qui s'élevent droits, ſoutiennent bien leurs branches, laiſſent pendre leurs grandes feuilles dentelées profondément, & leurs fleurs qui s'ouvrent peu. Leurs fruits, de la forme deſquels ils tirent leur nom & leur principal caractere, ſont amers, ou doux & ſucrés, couverts d'une peau adhérente à la chair. Les principales eſpeces contenues dans cette claſſe, ſont les Meriſiers, les Guigniers & les Bigarreautiers.

MERISIERS.

I. *CERASUS major ſylveſtris fructu cordato minimo, ſubdulci, aut inſulſo.*
MERISIER à petit fruit.

CET arbre devient le plus grand de tous ceux de ſon genre. Il ſoutient bien ſes branches qui s'étendent ſans confuſion.

Ses bourgeons ſont forts & vigoureux; leur écorce eſt claire, unie & brillante.

Ses boutons, aſſez écartés les uns des autres, ſont longs & pointus.

Ses fleurs ſont pendantes, peu ouvertes. En les étendant, elles ont quatorze ou quinze lignes de diametre. Le pétale eſt très-blanc, long d'environ ſept lignes, large de quatre lignes & demie, un peu froncé par les bords, & fendu ou comme taillé en cœur par l'extrémité. Elles ſortent deux ou trois d'un même bouton: leur pédicule eſt menu, long de quinze lignes.

Ses feuilles ſont grandes, longues de quatre à cinq pouces, larges de deux ou deux pouces & demi, d'un vert brillant par deſſus, d'un vert-blanchâtre par deſſous, pliées en gouttiere, dentelées & ſurdentelées par les bords, pendantes à des pédicules longs d'environ deux pouces & demi, menus & trop foibles pour les ſoutenir.

Son fruit eſt très-petit, ayant environ cinq lignes de hauteur ſur un diametre de quatre lignes, preſqu'également large par les deux extrémités; ce qui rend ſa forme plus approchante d'un ovale que d'un cœur. Il eſt diviſé ſuivant ſa hauteur par une gouttiere très-peu marquée.

La peau eſt blanche, rouge, noire, ſuivant la variété de Meriſier, ou ſuivant le degré de maturité du fruit qui prend ſucceſſivement ces trois couleurs, ſi c'eſt une variété à fruit noir. Les variétés de fruit rouge deviennent d'un brun très-foncé, ou noires

dans leur excessive maturité; mais cette couleur se borne à la peau, sans se communiquer à la chair, à l'eau & au noyau.

La chair est seche, en très-petite quantité.

L'eau est âcre, & devient fade dans l'extrême maturité du fruit.

Le noyau est ovale, fort adhérent à la chair, gros par rapport au volume du fruit.

Ce petit fruit qu'on abandonne aux oiseaux, mûrit vers la fin de Juin. Il est si léger qu'il pend beaucoup moins que les fruits de la même classe.

Comme le Merisier s'éleve & se multiplie de noyaux dans les bois où il se plaît, on en trouve un grand nombre de variétés, à peu-près également méprisables pour le fruit. On le cultive dans les pépinieres pour former des sujets sur lesquels on peut greffer toutes les especes de Cerisiers. La greffe se décolle facilement de la variété à petit fruit noir.

II. *CERASUS major, sylvestris, flore pleno.*
CERASUS major ac sylvestris multiplici flore. H. R. P.
Merisier à fleur double.

Ce Merisier ne differe point du précédent par le port & par le feuillage. Il ne devient pas aussi grand. Ses bourgeons sont plus courts & plus garnis de boutons. Le diametre de ses fleurs est de neuf à dix-huit lignes. Elles sont composées d'une quarantaine de pétales disposés en rose, d'environ trente étamines, & d'un pistil monstrueux formé de deux petites feuilles repliées qui s'embrassent l'une l'autre. Cet Arbre, la merveille, ou l'une des principales merveilles du printemps, fleurit à la fin d'Avril, ou au commencement de Mai. Comme il ne produit point de fruit, je ne m'étendrai pas davantage sur sa description.

III. *CERASUS major sylvestris fructu cordato, nigro, subdulci.*
CERASUS major ac sylvestris, fructu subdulci, nigro colore inficiente. C. B. P.

MERISIER à gros fruit noir.

CETTE variété ne parvient pas à la grandeur des Merisiers à petit fruit. Ses bourgeons sont moins forts, & d'une couleur plus brune. Ses feuilles sont d'un vert plus foncé; les nervures sont ordinairement teintes ou tachées d'une couleur rouge, qui souvent est sensible dans les sillons correspondants de l'autre côté. Ses fleurs sortent trois ou quatre d'un même œil, s'ouvrent davantage, sont un peu moins grandes (treize lignes de diametre): le pétale plus arrondi, long de six lignes, large de sept lignes, est d'un blanc moins pur; une partie du calyce & ses échancrures sont d'un rouge vif. Les pédicules sont assez gros.

Son fruit surpasse de beaucoup en grosseur celui des autres Merisiers, & approche des petites Guignes. Il est alongé, & pend à de grandes queues.

La peau est fine, noire lorsque le fruit est bien mûr.

La chair est tendre, mollasse, d'un rouge foncé.

L'eau est de même couleur que la chair, abondante, douce & sucrée, mais un peu fade.

Le noyau est gros & teint de rouge.

On cultive ce Merisier pour le fruit, dont les Liquoristes se servent pour colorer les ratafiats, & adoucir l'âcreté de l'eau-de-vie & des autres fruits.

GUIGNIERS.

I. *CERASUS major hortensis fructu cordato, nigricante, carne tenerâ & aquosâ.*

GUIGNIER à fruit noir. (*Pl. I. Fig. 1.*)

LE GUIGNIER, d'une taille un peu inférieure à celle du

Merifier, eft beaucoup plus touffu. Ses branches font plus menues & très-garnies de feuilles, ce qui fait qu'elles pendent un peu, & fe foutiennent moins bien que celles du Merifier.

Ses bourgeons font affez forts, & leur écorce eft brune.

Ses boutons font longs, médiocrement gros, bien arrondis fur leur diametre.

Ses fleurs s'ouvrent peu. Les pétales font très-minces, longs de fix lignes, larges de cinq lignes, un peu creufés en cuilleron; leur extrémité eft moins fendue en cœur que dans le Merifier.

Ses feuilles font grandes, prefqu'ovales, plus étroites vers la queue qu'à l'autre extrémité, qui eft terminée par une pointe aiguë & affez longue. Les bords font dentelés profondément & furdentelés. Le deffus eft d'un vert-foncé, creufé de fillons peu profonds; le deffous eft d'un vert-clair; la groffe arrête eft très-faillante; les nervures latérales, au nombre de dix à douze, font affez relevées, mais très-déliées. Les grandes feuilles des branches à fruit ont trois pouces fept lignes de longueur, & dix-neuf lignes de largeur; les queues font longues de quinze à vingt lignes. La longueur des grandes feuilles des bourgeons eft d'environ quatre pouces & demi; la largeur de deux pouces & demi; la longueur de la queue eft de vingt-fept lignes. Elles font pendantes & fe plient en gouttiere en dedans.

Son fruit eft bien figuré en cœur, applati, beaucoup plus gros du côté de la queue que du côté de la tête. Sa hauteur eft de neuf lignes; fon grand diametre de huit lignes & demie; & fon petit diametre de fept lignes. Sa queue, longue de treize à dix-huit lignes, eft plantée dans un enfoncement affez large & peu creufé. Il eft divifé fuivant fa hauteur par un applatiffement ou raînure très-peu marquée.

La peau eft fine, femée de petites inégalités; lorfque le fruit eft à fon dernier degré de maturité, elle eft d'un brun très-foncé, prefque noir. La chair eft d'un rouge très-foncé, un peu mollaffe.

L'eau eſt teinte de la même couleur, douce, & un peu inſipide.

Mais ſouvent on cueille cette Guigne lorſque ſa peau n'eſt que d'un rouge foncé; & alors ſa chair eſt ferme & rouge. Son eau eſt pareillement rouge & aſſez agréable, quoiqu'un peu ſûre.

Le noyau eſt gros, adhérent à la chair, blanc ou très-légérement teint, long de ſix lignes, large de quatre lignes & demie, épais de trois lignes.

Cette Guigne mûrit dans le commencement de Juin; elle ſeroit plus eſtimée, ſi la Ceriſe ronde hâtive ne paroiſſoit pas en même temps.

II. *CERASUS major hortenſis fructu cordato minore, nigricante; carne aquosâ & ſubdulci.*

GUIGNIER à petit fruit noir. (*Pl. I. Fig.* 2.)

CET Arbre eſt une variété du précédent dont il ne differe ſenſiblement que par le fruit, qui eſt moins gros & moins alongé. Sa hauteur eſt de ſept lignes; ſon grand diametre de huit lignes, & ſon petit diametre de ſept lignes; de ſorte que vu ſur ſon grand diametre, il a plus de largeur que de hauteur. Sa gouttiere eſt peu marquée, & comme diviſée en deux, ſuivant ſa longueur, par une petite boſſe ou côte qui s'étend de la tête à la queue. La queue eſt menue, longue de quinze à vingt lignes, plantée dans un enfoncement large & profond relativement au volume du fruit. Sa peau prend les mêmes couleurs que le précédent, ſuivant ſes degrés de maturité. Sa chair & ſon eau deviennent d'un rouge moins foncé, & d'un goût un peu plus fade dans l'extrême maturité. Son noyau eſt blanc, ou de couleur de chair très-légere, long de cinq lignes & demie, large de quatre lignes, épais de trois lignes. Cette Guigne mûrit au commencement de Juin.

III.

III. *CERASUS major hortensis fructu cordato, partim albo, partim rubro, carne tenerâ & aquosâ*

GUIGNIER à gros fruit blanc. (*Pl. I. Fig. 3.*)

L'ARBRE ne differe du Guignier à fruit noir, que par l'écorce de ses bourgeons qui est de couleur cendrée, & par le vert de ses feuilles qui est plus pâle.

Le fruit a neuf lignes & demie de hauteur; son grand diametre est de huit lignes & demie, & son petit diametre de huit lignes; ainsi il est peu applati sur son diametre, plus renflé du côté de la queue que du côté de la tête. Rarement il est divisé suivant sa hauteur par une gouttiere sensible; mais par une ligne rouge, très-fine, sans profondeur.

Sa peau est de couleur de chair du côté du soleil, & d'un blanc de cire du côté de l'ombre. Quelques fruits, lorsqu'ils sont très-exposés au soleil, se teignent presque par-tout d'un rouge clair & tendre.

Sa chair est très-blanche, excepté sous les endroits de la peau les plus rouges où elle prend une légere teinte de cette couleur. Elle est un peu plus ferme que celle de la Guigne noire.

Son eau est blanche, & d'un goût assez agréable.

Son noyau est tout blanc, très-adhérent à la chair, long de cinq lignes & demie, large de quatre lignes, épais de trois lignes.

Cette Guigne mûrit vers le dix de Juin. Elle a une variété qui est plus applatie sur son diametre, & qui est divisée suivant sa longueur par une raînure bien marquée, & même assez profonde sur un côté du fruit. Elle prend beaucoup moins de rouge.

Les trois Guigniers que je viens de décrire, & leurs variétés, sont les seuls connus & cultivés dans les environs de Paris.

Les Guignes, assez agréables à manger sous l'arbre, perdent leur mérite dans un transport tant soit peu long. Leur chair tendre se meurtrit aisément; & alors elles sont fades & insipides.

IV. *CERASUS major hortenfis fructu cordato, rubro, ferotino, carne tenerâ & aquosâ.*

GUIGNIER à fruit rouge tardif. GUIGNE de fer ou de S. Gilles.

Je ne m'étendrai point fur ce Guignier dont la taille approche beaucoup de celle du Merifier. Sa fleur ne commence à s'ouvrir que vers la fin d'Avril; & fon fruit ne mûrit qu'en Septembre & Octobre, mois abondants en excellents fruits, auprès defquels celui-ci ne peut paroître que méprifable.

Le Maine, la Normandie, & quelques autres Provinces ont plufieurs fortes de Guignes de couleurs, groffeurs & qualités différentes, dont je ne fais point mention, & que je crois peu utile de faire connoître; cette efpece de Cerifier ne méritant d'être cultivé, que pour produire l'abondance dans la premiere faifon des fruits. J'excepte cependant le Guignier fuivant, fans contredit le plus eftimable de fon efpece, & dont le fruit peut foutenir la concurrence avec plufieurs bonnes Cerifes rondes qui mûriffent en même temps.

V. *CERASUS major hortenfis fructu cordato, nigro, fplendente, carne tenerâ, aquosâ & fapidiffimâ.*

GUIGNIER à gros fruit noir luifant.

Le port de l'arbre eft le même que celui des autres Guigniers.

Le bourgeon eft de groffeur médiocre; peu arrondi, & comme cannelé à l'extrémité; de couleur jaunâtre; point ou prefque point tiqueté.

Le bouton eft long, peu pointu, très-peu écarté de la branche. Le bouton à fruit eft médiocrement obtus, très-renflé fur le milieu, de forme ovale.

La fleur eft de même forme que celle des autres Guigniers. Elle s'ouvre peu, & eft ordinairement moindre, les pétales ayant

à peine cinq lignes de longueur ſur quatre lignes de largeur ; leur extrémité eſt fendue en cœur, & ils ſont peu concaves. Le calyce & ſes échancrures ſont teints de rouge-brun foncé du côté du ſoleil ; le reſte eſt vert mêlé de rougeâtre.

La feuille eſt grande, d'un vert-clair en dedans, d'un vert-gai en dehors ; ſes bords ſont dentelés profondément & ſurdentelés ; elle ſe ſoutient un peu moins que celle des autres Guigniers. Sa queue longue de dix-huit à vingt-cinq lignes, eſt un peu teinte de rougeâtre du côté du ſoleil. Les grandes feuilles des branches à fruit ont près de cinq pouces de longueur, & deux pouces & demi de largeur.

Le fruit, un peu moins gros par la tête que vers la queue, a neuf lignes de hauteur, autant ſur ſon grand diametre, & huit lignes & demie ſur ſon petit diametre. Sa queue eſt verte, menue, longue de dix-huit lignes à deux pouces, plantée dans une petite cavité peu profonde.

La peau eſt noire, unie, luiſante.

La chair eſt rouge, plus ferme que celle des autres Guignes.

L'eau eſt abondante, d'un goût relevé & agréable.

Le noyau eſt un peu teint de rouge, long de quatre lignes & demie, large de quatre lignes, épais de trois lignes.

Sa maturité eſt vers la fin de Juin. S'il étoit plus hâtif, ce Guignier mériteroit d'être cultivé à l'excluſion de tous les autres.

BIGARREAUTIERS.

I. *CERASUS major hortenſis fructu cordato majore ſaturè rubro, carne durâ ſapidiſſimâ.*

BIGARREAUTIER à gros fruit rouge. (*Pl. II.*)

LE Bigarreautier ſe multipliant ordinairement par la greffe, je ne puis déterminer ſa grandeur naturelle. Greffé ſur le Meriſier,

ſa taille approche de celle du Guignier ; il pouſſe moins de bois, le nourrit mieux, & le ſoutient à peu-près de même.

Ses bourgeons ſont gros, peu alongés ; l'écorce eſt d'un brun-clair.

Ses boutons ſont gros & bien nourris ; ceux même à bois ſont un peu obtus. Les ſupports ſont larges & ſaillants.

Ses fleurs s'ouvrent peu. Le pétale eſt long de ſix lignes, large de cinq lignes, preſque rond par l'extrémité. Le pédicule à peine long d'un pouce lorſque la fleur commence à s'épanouir, eſt quelquefois long de trois pouces lorſqu'elle eſt paſſée. Les étamines ſont de longueurs très-inégales. Le calyce & le pédicule ſont d'un vert-clair. Il ſort juſqu'à ſix fleurs d'un même bouton.

Ses feuilles ſont grandes, longues d'environ quatre pouces ſur vingt-quatre ou vingt-ſix lignes. Les grandes ſont moins larges vers la queue que vers l'autre extrémité. La plus grande largeur des feuilles, petites & moyennes, eſt vers la moitié de leur longueur. Elles ſont dentelées réguliérement, aſſez finement, & ſurdentelées ; d'un vert plus clair, & plus garnies de nervures que celles du Guignier. La queue déliée, longue de dix-huit à vingt-quatre lignes, & la plus grande partie de la groſſe arrête, ſont teintes de rouge. Elles ſont fermées en gouttiere, ou repliées en dedans par les bords, & plus pendantes que celles du Guignier.

Son fruit eſt gros, convexe ou renflé d'un côté ; de l'autre il eſt applati & diviſé par une rainure aſſez profonde qui regne ſur toute la longueur, de la tête à la queue. Lorſqu'on le regarde de ce côté, il paroît comme quarré, parce qu'il eſt preſqu'également large par le côté de la tête & par le côté de la queue. Il a dix lignes & demie de hauteur ; dix lignes & demie ſur ſon grand diametre, & neuf lignes ſur ſon petit diametre. Sa queue eſt menue, longue de quinze lignes à trois pouces, plantée dans un enfoncement aſſez large & peu creuſé.

La peau eſt fine, unie, brillante, d'un rouge foncé du côté du ſoleil, d'un rouge vif du côté de l'ombre. Souvent quelques petits endroits, & ſur-tout le fond de la gouttiere ſont blancs.

La chair eſt très-ferme & très-ſucculente, blanchâtre, ſemée de veines ou de fibres plus blanches; autour du noyau, & ſous la peau du côté qui a été frappé du ſoleil, elle eſt rouge.

L'eau eſt abondante, légérement teinte de rouge, d'un goût très-relevé & excellent.

Le noyau eſt ovale, jaunâtre ou couleur de chair, long de ſix lignes, large de quatre lignes, épais de trois lignes & demie.

Ce fruit, le meilleur des Bigarreaux & de tous les fruits de ſa claſſe, mûrit ordinairement après la mi-Juillet.

II. *CERASUS major hortenſis fructu cordato majore, hinc albo, indè dilutè rubro, carne durâ ſapidâ.*

Bigarreautier à gros fruit blanc.

Ce Bigarreautier differe très-peu du précédent. L'écorce de ſes bourgeons eſt griſe ou cendrée.

Son fruit a la même forme, la même groſſeur & les mêmes proportions; mais la peau eſt d'un rouge très-clair, preſque couleur de chair du côté du ſoleil; d'un blanc de cire du côté de l'ombre.

Sa chair eſt blanche, ſucculente, un peu moins ferme que celle du Bigarreau rouge.

Son eau eſt auſſi un peu moins relevée & agréable.

Son noyau eſt blanc.

III. *CERASUS major hortenſis fructu cordato minore, hinc albo, indè dilutè rubro, carne durâ dulci.*

Bigarreautier à petit fruit hâtif.

C'est un variété du précédent, dont elle ne differe que par le fruit & le temps de ſa maturité.

La hauteur de ce Bigarreau eſt de huit lignes & demie ; ſon grand diametre d'un peu plus, & ſon petit diametre de ſept lignes & demie. Il n'eſt point diviſé ſuivant ſa hauteur par une gouttiere ſillonnée, mais ſeulement par une ligne qui n'eſt ſenſible que par ſa couleur, & qui paſſe par le milieu d'une petite élévation en forme de côté, laquelle s'étend de la tête à la queue. L'autre côté du fruit n'eſt diviſé ſuivant ſa longueur, que par un petit applatiſſement. La queue eſt menue, longue de vingt à vingt-quatre lignes, plantée dans un enfoncement large & très-peu creuſé.

La peau eſt d'un beau rouge tendre & léger du côté du ſoleil; l'autre côté eſt d'un blanc de cire mêlé d'une teinte très-légere de couleur de roſe. Juſqu'ici cette deſcription differe peu de celle que nous avons faite de la groſſe Guigne blanche : auſſi l'extérieur de ces deux fruits eſt-il ſi reſſemblant que lorſque les Fruitiers les ont mêlés enſemble, l'œil a peine à les diſtinguer, quoique les couleurs de la Guigne ſoient moins vives, & ſon blanc plus ambré. Les caracteres ſuivants feront reconnoître le Bigarreau.

Sa chair eſt blanche ; quoique moins dure que celle des autres Bigarreaux, elle eſt caſſante & beaucoup plus ferme que celle de la Guigne.

Son eau, d'abord un peu ſure, s'adoucit & prend un goût relevé dans la parfaite maturité du fruit.

Le noyau eſt blanc, long de cinq lignes, large de quatre lignes, épais de trois lignes.

Sa maturité eſt vers la mi-Juin.

IV. *CERASUS major hortenſis fructu cordato minore rubro ; carne durâ dulci.*

BIGARREAUTIER à petit fruit rouge hâtif.

CETTE variété admiſe par beaucoup de Jardiniers & de

Pépiniéristes, ne se distingue de la précédente que par la couleur du fruit, la chair un peu plus ferme & l'eau un peu plus relevée. Mais ayant trouvé sur la variété précédente beaucoup de fruits qui ont toutes ces qualités lorsqu'ils ont demeuré sur l'arbre plus long-temps, mieux exposés, & plus frappés du soleil que les autres, & qu'ils y ont acquis une parfaite maturité : d'ailleurs n'ayant jamais vu de Bigarreautier à petit fruit hâtif qui porte tous, ou la très-grande partie de ses fruits rouges ; je crois pouvoir regarder l'existence de cette variété au moins comme douteuse.

V. *CERASUS major hortensis fructu cordato medio, carne durâ sapidâ.*

Bigarreautier commun.

Ce Bigarreautier tient le milieu entre les hâtifs & les tardifs, pour la grosseur du fruit, la fermeté de la chair, le goût, & le temps de la maturité. Quelques Jardiniers assurent qu'il y en a aussi plusieurs variétés ; mais ils ne les distinguent que par la couleur, un peu plus ou moins de grosseur & de qualité ; différences que le terrein, l'exposition, & le degré de maturité peuvent produire.

Dans quelques jardins on commence à cultiver sous le nom de *Belle de Rocmont*, un Bigarreautier, dont le port & toutes les parties ne different point du Bigarreautier commun.

Son fruit a dix lignes de hauteur, onze lignes sur son grand diametre, près de dix lignes sur son petit diametre. Il est moins applati, & moins alongé que le gros Bigarreau rouge. Le côté applati n'a point de raînure sensible ; il n'est divisé que par une ligne blanchâtre très-peu marquée. La queue longue de dix-huit à vingt-quatre lignes, est plantée dans une cavité assez profonde, évasée, ronde dans son pourtour.

Sa peau est très-unie & brillante, d'un beau rouge pur dans

quelques endroits, par-tout ailleurs marbré ou tiqueté finement de jaune doré; le côté de l'ombre eſt d'un rouge lavé.

Sa chair eſt ferme & caſſante, un peu jaune ſous le côté où la peau eſt plus haute en couleur, un peu tiquetée de très-petits points rouges autour du noyau, blanche dans le reſte.

Son eau eſt abondante, vineuſe, relevée & très-agréable.

Son noyau eſt marbré de rouge, long de cinq lignes, large de quatre lignes, épais de trois lignes.

Cet excellent Bigarreau mûrit au commencement de Juillet. Il mérite d'être moins rare.

Seconde Classe.

CERISIERS à fruit rond.

Cette claſſe comprend 1°. toutes les eſpeces & variétés de Ceriſiers dont les fruits ſont proprement dits à Paris *Ceriſes*: 2°. quelques eſpeces qui participent de la premiere claſſe, & plus eſſentiellement de la ſeconde. Les arbres de la ſeconde claſſe ne parviennent point à la grandeur de ceux de la premiere, & ne ſoutiennent pas ſi bien leurs branches. Leurs feuilles ſont moins grandes, plus étoffées, d'un vert plus foncé, plus fermes ſur leurs queues. Leurs fleurs ſont moindres, mais plus ouvertes. Enfin leurs fruits ſont ronds, fondants & acides; la peau ſe détache aiſément de la chair, au lieu qu'elle eſt fort adhérente aux Guignes & aux Bigarreaux.

I. *CERASUS pumila fructu rotundo minimo acido præcociori.*

Cerisier nain à fruit rond précoce. (*Pl. III.*)

Le mérite de ce petit Ceriſier conſiſtant dans la précocité de ſes fruits; pour en avancer encore la maturité, on le plante ordinairement

ordinairement en efpalier expofé au midi, où fa taille excede rarement quatre pieds. En plein-vent il s'éleve à cinq ou fix pieds. On le greffe fur des drageons de Cerifier à fruit rond, ou fur le Cerifier de Sainte-Lucie.

Les bourgeons font longuets, très-menus, d'un brun clair du côté du foleil, gris du côté oppofé.

Les boutons font petits, alongés, très-pointus.

La fleur a huit lignes de diametre. Le pétale eft long & étroit, très-mince, creufé en cuilleron, froncé par les bords. Il fort deux ou trois fleurs d'un même bouton.

Les feuilles font d'un vert foncé par dedans, plus clair en dehors, petites; les plus grandes ont trois pouces trois lignes de long fur vingt lignes de largeur. Depuis leur plus grande largeur, qui eft plus vers l'extrémité que vers la queue, elles diminuent affez réguliérement vers la queue où elles fe terminent en pointe; elles diminuent auffi vers l'autre extrémité qui eft terminée par une pointe affez longue. Elles font dentelées & furdentelées. Le deffous eft relevé de nervures peu faillantes, & le dedans creufé de fillons peu profonds. La queue eft longue de cinq à fix lignes.

Le fruit eft petit, rond, applati par les extrémités. Sa hauteur eft de fix lignes & demie, & fon diametre de huit lignes. Souvent on le cueille avant qu'il ait acquis cette groffeur; mais lorfqu'on le laiffe mûrir parfaitement fur l'arbre, il devient quelquefois plus gros. Sa queue eft longue de douze à treize lignes, plantée dans un enfoncement large & affez profond. La petite marque blanche ou point blanc que laiffe le piftil à la tête du fruit, eft auffi dans un très-petit enfoncement, & donne naiffance à une petite raînure qui n'eft fenfible que jufque vers la moitié de la hauteur du fruit.

La peau eft dure, d'un rouge clair qui devient affez foncé dans la parfaite maturité du fruit.

La chair eſt blanche & un peu ſeche. Elle prend une très-légere teinte de rouge, lorſque le fruit eſt très-mûr.

L'eau eſt aigre ou fort ſure. Ce fruit eſt cependant eſtimable; parce qu'il mûrit dès la fin de Mai, ou le commencement de Juin, avant tous les autres fruits tant à noyau qu'à pepin. Il orne les deſſerts, ſe mange en compotes, ou glacé de ſucre.

Le noyau eſt gros, long de trois lignes, de largeur preſque égale, & épais de deux lignes & demie. J'ai ſouvent trouvé de ces Ceriſes précoces dont le noyau étoit très-petit, & par conſéquent le fruit plus charnu. Je ne ſais ſi c'eſt une variété, ou ſi cette différence vient du terrein ou du degré de maturité.

Le *May-Duke*, variété du *Chery-Duke* n°. 20, dont les fruits ſont excellents, plus charnus, & auſſi précoces, eſt préférable à ce Ceriſier.

II. *CERASUS ſativa, fructu rotundo medio, rubro, acido, præcoci.*

CERISIER hâtif. (*Pl. IV.*)

CE Ceriſier devient beaucoup plus grand que le précédent; mais moindre que la plupart des Ceriſiers de ſon eſpece. On l'éleve ordinairement en demi-plein-vent. En le greffant ſur le Meriſier, on peut en faire un plein-vent; mais il ne forme qu'une petite tête peu étendue. Il laiſſe pendre ſes branches, ſur-tout lorſqu'elles ſont chargées de fruits dont il rapporte abondamment.

Ses bourgeons menus, pliants & très-nombreux rendent ſa tête touffue.

Ses boutons ſont ovales, peu pointus, & font avec le bourgeon un angle aſſez ouvert.

Ses fleurs ſortent trois ou quatre d'un même œil: elles ont onze lignes de diametre, ſont très-ouvertes. Le pétale eſt arrondi, ſtrié par les bords. Les échancrures du calyce ſont dentelées finement.

Ses feuilles ont deux pouces neuf lignes de longueur & vingt lignes de largeur. Celles des bourgeons ſont plus grandes. Elles ſe rétréciſſent beaucoup plus vers la queue qu'à l'autre extrémité qui eſt terminée par une pointe courte. Le dedans eſt d'un vert foncé & luiſant, le dehors eſt d'un vert-jaunâtre. Les bords ſont dentelés peu profondément & ſurdentelés ; la dentelure eſt obtuſe. Elles ſe ſoutiennent droites ſur des queues longues de douze à quinze lignes.

Son fruit eſt de moyenne groſſeur, un peu applati par la tête, & beaucoup plus du côté de la queue qui eſt longue de onze à dix-ſept lignes, & plantée dans un enfoncement aſſez creuſé. Il eſt auſſi un peu applati ſur ſa hauteur qui eſt de huit lignes ; ſon grand diametre eſt de neuf lignes & demie, & ſon petit diametre eſt un peu moindre que neuf lignes.

Sa peau prend de bonne heure une couleur rouge-claire & vive. Si l'on cueille alors cette Ceriſe, elle eſt hâtive ; mais ſon eau eſt ſi aigre, qu'elle n'eſt comeſtible qu'en compotes. Si on la laiſſe acquérir ſa parfaite maturité, ſa peau devient d'un rouge aſſez foncé.

Sa chair, preſque blanche, ſe teint de rouge ſous la peau.

Son eau eſt douce & agréable ; mais alors elle a perdu le mérite d'être précoce, ſa maturité concourant avec celle de pluſieurs autres bonnes Ceriſes.

Son noyau eſt blanc, preſque rond étant vu ſur ſon plat. Il a au plus quatre lignes & demie de longueur, autant de largeur, & trois lignes d'épaiſſeur.

Cette Ceriſe commence à paroître dix ou douze jours après la petite précoce.



III. *CERASUS vulgaris fructu rotundo.*

CERISIER commun à fruit rond.

Sous ce nom eſt compris un grand nombre de variétés de Cerifiers qui s'élevent de noyau dans les vignes, les vergers, les clos, & même les bois. Tous deviennent plus grands que le précédent, rarement quelques-uns plus grands que la plupart des ſuivants. Ils varient par la grandeur de l'arbre, des feuilles & des fleurs. La groſſeur, le goût, le temps de la maturité des fruits varient encore davantage. Il y en a de petits, de moyens, peu de gros. Il s'en trouve d'âcres, d'amers, d'auſteres, d'aigres, de ſurs, d'aigrelets & agréables. Les uns ſuccedent aux Cerifes hâtives, ou même accompagnent les dernieres; les autres ne mûriſſent qu'en Septembre.

Ces Cerifiers n'exigent ni ſoin ni culture. Lorſqu'ils commencent à porter du fruit, on en examine la qualité. On conſerve ceux qui en produiſent de bon; & ils ſe multiplient par les drageons qui ſortent de leur pied & de leurs racines. On arrache ceux dont les fruits ne ſont pas comeſtibles, ou on les greffe de bonnes eſpeces. Ils ont encore l'avantage de bien nouer leurs fruits, & de manquer beaucoup plus rarement que les autres d'en rapporter. C'eſt pourquoi dans les endroits où l'on s'occupe particuliérement de la culture du Cerifier, on préfere les Cerifiers communs aux belles eſpeces, comme moins fautifs & plus propres à produire l'abondance dans la ſaiſon de ce fruit.

Il y en a une belle variété qui commence à ſe multiplier aux environs de Paris. Elle a près de dix lignes de diametre ſur une hauteur preſqu'égale; elle eſt plus arrondie, & un peu moins renflée par la tête que vers la queue; un peu applatie ſur un côté, & l'on diſtingue une ligne qui s'étend de la tête à la queue par le milieu de l'applatiſſement. La queue, longue de onze à treize

lignes, aſſez nourrie, eſt plantée dans une cavité profonde, mais étroite. La peau eſt d'un beau rouge-clair. La chair eſt blanche; l'eau abondante, mais un peu aigre, même dans ſa parfaite maturité. Son noyau a cinq lignes de longueur, & autant de diametre, il eſt plat & terminé par une petite pointe très-aiguë & piquante. Elle mûrit vers la fin de Juin après la hâtive. C'eſt la plus belle des Ceriſes de la premiere ſaiſon. Je crois qu'elle eſt une variété du n°. 12; mais elle lui eſt bien inférieure en bonté.

Je n'entreprendrai point la deſcription des autres variétés. Dans un ſeul Vignoble, ou dans une Ceriſaie de médiocre étendue, on en pourroit quelquefois diſtinguer plus de vingt; & dans le Vignoble ou la Ceriſaie voiſine, on en trouveroit peu qui y fuſſent parfaitement ſemblables. Ainſi ce détail ſeroit plus long qu'utile, & exigeroit ſouvent des ſuppléments. Mais je ne dois pas en omettre quelques-unes qui ont des caracteres très-diſtinctifs.

IV. *CERASUS vulgaris duplici flore*. Lob. Icon.
CERASUS multiflora fructum edens. Ger. Emac.
Cerisier à fleur ſemi-double. (*Pl. V.*)

La fleur de cette variété la diſtingue bien des autres. Elle eſt compoſée de quinze à vingt pétales; porte au centre un ou deux piſtils & autant d'embryons de fruits. Lorſque les fleurs à double piſtil nouent leur fruit, ce qui n'arrive communément que ſur les vieux arbres, il eſt jumeau. Les piſtils de quelques fleurs ſe développent en petites feuilles vertes; & ces fleurs ſont ſtériles. De ſorte qu'il n'y a que les fleurs à un ſeul piſtil, & même en petit nombre, qui produiſent du fruit. Il eſt de groſſeur moyenne, d'un rouge-clair & vif, peu charnu, fort acide. Ainſi ce Ceriſier ne mérite d'être cultivé que pour ſa fleur.

V. *CERASUS vulgaris flore pleno ſterili.*
CERISIER à fleur double.

CE Ceriſier porte des fleurs compoſées d'un plus grand nombre de pétales que le précédent, de vingt-cinq à trente; du milieu du calyce ſort un piſtil monſtrueux, ou dégénéré en petites feuilles vertes, qui rend ſes fleurs beaucoup moins belles que celles du Meriſier. On peut l'élever en buiſſon, ce qui n'eſt pas praticable pour le Meriſier. Comme il ne produit point de fruit, il appartient aux jardins d'ornement.

VI. *CERASUS vulgaris fructu rotundo, nucleo fragili.*
an? CERASUS hortenſis fructu ſine oſſiculis. H. L. B.
CERISE à noyau tendre.

QUOIQUE pluſieurs Livres d'Agriculture faſſent mention de Ceriſes ſans noyau, & même propoſent avec confiance les moyens d'en avoir de telles, je doute de l'exiſtence de la choſe, & du ſuccès des moyens de la produire. Ce Ceriſier-ci eſt une variété du Ceriſier commun, dont le fruit a environ huit lignes de diametre & autant de hauteur. Sa queue eſt très-menue, longue de treize ou quatorze lignes. Son noyau eſt ligneux, mais fort mince & facile à rompre. Cette Ceriſe eſt aſſez bonne pour une Ceriſe commune.

Quant aux Ceriſiers dont les fruits ſe nomment *Ceriſes à la feuille*, je crois que la petite feuille qui ordinairement demeure attachée à la queue du fruit lorſqu'on le cueille n'eſt pas un caractere ſuffiſant pour en former des variétés, mais ſeulement un accident plus fréquent à ces Ceriſes, & plus rare à d'autres à qui il arrive auſſi. Les Ceriſes connues ſous ce nom, ſont des fruits mépriſables, propres tout au plus à faire du vin ou des ratafias. Cependant il y a une fort belle Ceriſe à la feuille qui

conſerve conſtamment ce caractere. Je n'en ai trouvé aucune dont la queue, à ſa naiſſance, ne portât une ou pluſieurs petites feuilles bien formées & dentelées, ſouvent accompagnées de ſtipules.

Ce fruit eſt gros & beau; ſa hauteur eſt de dix lignes, ſon grand diametre de onze lignes, & ſon petit diametre de neuf lignes & demie: ainſi il eſt applati ſur un côté; diviſé d'une extrémité à l'autre par une ligne un peu enfoncée. Il diminue beaucoup de groſſeur vers la tête; ce qui, joint à ſon applatiſſement, lui donne la forme d'une groſſe Guigne raccourcie. La queue longue de quinze à vingt lignes, bien nourrie, eſt lavée de rouge à l'extrémité qui s'implante dans le fruit au milieu d'une cavité aſſez profonde, mais étroite.

La peau eſt d'un rouge-brun très-foncé.

La chair eſt rouge. L'eau eſt aigre: dans l'extrême maturité elle perd aſſez de ſon aigreur pour ne pas déplaire à ceux qui aiment que la Ceriſe ait le goût un peu vif; mais au moins elle eſt très-bonne en compote.

Le noyau eſt gros, & très-légérement teint.

Sa maturité eſt peu après la mi-Juillet. Je ſoupçonnerois ce Ceriſier d'être une variété de la Ceriſe-Guigne ou de la Morelle, ſi ſon port & ſes feuilles ne le rapprochoient davantage du Griottier de Portugal.

VII. *CERASUS ſativa multifera, fructu rotundo medio, ſaturè rubro.* Cerisier très-fertile. Cerisier à trochet.

La taille de ce Ceriſier tient le milieu entre celle du Ceriſier précoce, & celle du Ceriſier hâtif. Ainſi reſtant preſque nain, il ſe greffe mieux ſur le Ceriſier de Sainte-Lucie, ou le Ceriſier commun, que ſur le Meriſier.

Ses bourgeons ſont longs, médiocrement gros, très-nombreux,

ce qui rend l'arbre fort touffu. Au travers d'un fin épiderme d'un gris clair qui recouvre leur écorce, le côté du ſoleil paroît d'un brun aſſez foncé, & le côté oppoſé, jaunâtre.

Ses boutons ſont de médiocre groſſeur, & les ſupports ſont peu élevés.

Ses fleurs reſſemblent à celles du Ceriſier hâtif.

Ses feuilles ſont moyennes entre celles du Ceriſier précoce & celles du Cerifier hâtif.

Ses fruits ſont de médiocre groſſeur, ſi abondants que les branches, qui ſont longuettes & menues, ſe courbent & quelquefois ſuccombent ſous le poids; ce qui rendroit le port de cet arbre peu agréable dans la ſaiſon de ſon fruit, ſi un Cerifier dont les branches reſſemblent à autant de guirlandes de Cerifes, pouvoit déplaire à la vue.

La peau eſt d'un rouge foncé dans la parfaite maturité du fruit.

La chair eſt délicate. L'eau n'eſt pas déſagréable; mais un peu plus de douceur ajouteroit beaucoup à ſon mérite, & rendroit encore plus digne d'être multiplié, ce Cerifier déja fort eſtimable par ſa grande fécondité.

VIII. *CERASUS ſativa fructus rotundos acidos uno pediculo plures ferens.*

CERISIER à bouquet. (*Pl. VI.*)

CE Cerifier paroît être une variété du précédent, avec lequel il a beaucoup de reſſemblance. Il eſt de la même grandeur, très-fertile, fort touffu, laiſſe pendre fort bas ſes branches longues & menues.

Les bourgeons ſont très-menus, longuets, bruns ou rougeâtres du côté du ſoleil, d'un vert-jaunâtre du côté de l'ombre.

Les boutons ſont petits, obtus. Les ſupports ſont larges & applatis.

Les

Les feuilles ſont petites, n'ayant au plus que deux pouces & demi de longueur ſur quinze lignes de largeur. Leur plus grande largeur eſt beaucoup plus près de l'extrémité que de la queue, vers laquelle elles diminuent conſidérablement & aſſez réguliérement. Elles ſe replient un peu en gouttiere en-dedans. Les bords ſont dentelés finement, & ſurdentelés vers la pointe. Elles ſe ſoutiennent fermes ſur des queues longues de huit à dix lignes.

Les fleurs, comme celles du précédent, ſont un peu moindres que celles du Ceriſier hâtif (dix lignes de diametre) ; il en ſort juſqu'à ſix d'un même bouton. Elles ſont compoſées de cinq pétales, quelquefois de ſix ou ſept : de trente à quarante-cinq étamines : d'un à douze piſtils qui ont à leur baſe autant d'embryons, tous attachés au fond du calyce, ſans aucune adhérence des uns aux autres.

Ces embryons, dont quelquefois une partie avorte, deviennent des fruits ronds, applatis par les extrémités, ordinairement de groſſeurs inégales (les plus gros ont huit lignes & demie de diametre ſur près de ſept lignes de hauteur), formant un bouquet ou groupe à l'extrémité de la queue qui eſt longue de douze à quinze lignes, aſſez groſſe, très-arrondie & ſans cannelures ; de ſorte qu'elle ne paroît pas formée de pluſieurs queues réunies. Chaque Ceriſe y eſt attachée par un nerf ou petit filet plat qui ſort des bords intérieurs de l'extrémité de la queue. Elles ſont fort ſerrées les unes contre les autres, & comprimées par le côté où elles ſe touchent ; mais elles ne ſont ni jointes ni collées enſemble. Chaque Ceriſe a ſon noyau qui eſt blanc ; dans les plus groſſes, il eſt long de quatre lignes, large de trois lignes & demie, épais de deux lignes & demie. Sur les jeunes arbres, une même queue ne porte qu'une, deux, trois, ou au plus cinq Ceriſes ; les bouquets de huit à douze ne ſe trouvent que ſur les vieux arbres.

La peau eſt un peu dure, d'un rouge clair & vif.

La chair eſt blanche ; & l'eau un peu trop acide, pour que ce fruit ſe mange autrement qu'en compote, ou glacé de ſucre.

Cette Ceriſe mûrit à la mi-Juin, ou peu après.

IX. *CERASUS ſativa æſtate continuâ florens ac frugeſcens.*

CERISIER de la Touſſaint, de la S. Martin, tardif. (*Pl. VII.*)

LE port, la taille, les branches nombreuſes & pendantes de ce Ceriſier, l'approchent du précédent plus que de tout autre; mais il a des caracteres très-ſinguliers.

On n'y trouve que des boutons à bois & des boutons à fruit. Les boutons à bois produiſent des bourgeons foibles, menus, de médiocre longueur, garnis de feuilles alternes longues de deux à trois pouces, larges de douze à ſeize lignes, terminées en pointe aiguë, dentelées & ſurdentelées, d'un vert aſſez foncé en-dedans, d'un vert-clair en-dehors, fortes & ſoutenues fermes ſur des queues longues de douze à quinze lignes.

Les boutons à fruit, au lieu de fleurs, donnent au printemps de petites branches, dont les trois ou quatre premieres feuilles portent ſous leurs aiſſelles des boutons à fruit deſtinés à produire au printemps ſuivant de petites branches ſemblables à celles-ci. Après ces trois ou quatre premieres feuilles, la branche continue de s'alonger; & à meſure qu'il ſe développe une nouvelle feuille, il ſort de ſon aiſſelle une & quelquefois deux fleurs dont le pédicule s'alonge conſidérablement juſqu'à ce qu'elles ſoient épanouies.

La fleur a onze lignes de diametre; elle s'ouvre un peu plus que celle du Meriſier, mais beaucoup moins que celle des autres Ceriſiers à fruit rond. Le pétale eſt long de cinq lignes, un peu plus large; plat, ne ſe fronçant point ou très-peu par les bords, & ne ſe creuſant point en cuilleron. Les étamines ſont blanches; leurs ſommets, jaunes & très-menus. Les cinq échancrures du

calyce ſont grandes (quelques-unes ont plus de ſix lignes de longueur ſur trois lignes de largeur), reſſemblant à de petites feuilles, dentelées finement & réguliérement par les bords; elles ſe renverſent ſur le calyce, & deviennent d'un rouge vif, lorſque les pétales ſont tombés.

Comme les premieres fleurs ne s'épanouiſſent qu'en Juin, le fruit noue ordinairement fort bien. Il eſt rond, applati du côté de la queue, & un peu d'un côté ſuivant ſa longueur; ſouvent même une raînure très-ſenſible s'étend de la tête à la queue. Son grand diametre eſt de huit lignes, ſon petit diametre de ſept lignes, & ſa hauteur de ſix lignes & demie. La queue eſt aſſez groſſe, longue de quinze à trente lignes, plantée dans un enfoncement peu creuſé.

La peau eſt dure, d'un rouge plus clair que foncé.

La chair eſt blanche, ayant cependant un petit œil rougeâtre. Le long des arrêtes du noyau, elle eſt fort rouge.

L'eau eſt fort acide.

Le noyau eſt blanc, long de quatre lignes, large preſque d'autant, & épais de trois lignes au plus.

La branche à fruit ne ceſſe de faire de nouvelles productions juſqu'à la fin de l'été: de ſorte qu'on y voit en même temps des boutons de fleurs, des fleurs épanouies, des fruits qui nouent, d'autres verts, d'autres qui commencent à rougir, & d'autres qui ſont mûrs. Et lorſque ce Ceriſier eſt planté dans un eſpalier expoſé au nord, ſes derniers fruits ne mûriſſent qu'en Novembre, ſaiſon où l'on voit avec plaiſir une compote de Ceriſes, quoique celles-ci venues à l'expoſition du nord ſoient un peu trop acides, même en compote.

Comme il naît un grand nombre de ces branches à fruit, ce qui rend l'arbre plus touffu qu'aucun autre Ceriſier, il y en a qui, trop couvertes par les autres, font peu de progrès & ne donnent point de fruit; d'autres qui ne produiſent que trois ou quatre

fruits, & s'arrêtent dès la fin de Juillet. Toute la partie des branches qui a fructifié se desseche & périt pendant l'hiver.

Les feuilles des branches à fruit sont très-petites & peu alongées. les plus grandes ont dix-huit lignes de longueur sur treize lignes de largeur. Elles sont dentelées profondément & surdentelées. Leur queue est longue de cinq à sept lignes.

Un bon terrein bien cultivé augmente tellement la grandeur des feuilles, & les dimensions du fruit, que j'ai quelquefois douté s'il n'y a pas plusieurs variétés de ce Cerisier, qui est plus curieux qu'utile.

X. *CERASUS sativa fructu rotundo majore acutè & splendidè rubro, brevi pediculo.*

CERISIER de Montmorency à gros fruit. Gros Gobet. Gobet à courte queue. (*Pl. VIII.*)

L'ARBRE devient médiocrement grand; à peu-près de la taille des plus grands Cerisiers communs. Il noue difficilement son fruit, & en rapporte ordinairement peu; ce qui le fait quelquefois nommer *le Coulart.*

Les bourgeons sont très-menus, longuets, d'un brun-rougeâtre, un peu plus clair du côté de l'ombre que du côté du soleil, très-peu tiquetés, & de très-petits points.

Les boutons sont petits, assez arrondis, obtus, couverts d'écailles d'un brun foncé. Les supports sont plats.

Les fleurs ont onze lignes de diametre. Le pétale est rond; ses bords se froncent peu. Il sort trois ou quatre fleurs d'un même bouton; & les boutons à fruit étant fort près les uns des autres, ce Cerisier paroît produire ses fleurs & ses fruits par bouquets.

Les feuilles sont petites, alongées, plus étroites vers la queue qu'à l'autre extrémité: les plus grandes, sur les bourgeons d'un arbre formé, sont longues de quatre pouces, larges de deux pouces. Celles des branches à fruit sont beaucoup moindres.

Leur queue eſt groſſe, ferme, longue de ſix à douze lignes. Les bords ſont dentelés peu profondément & ſurdentelés; la dentelure eſt obtuſe. Les nervures ſont très-ſaillantes, & les ſillons correſpondants ſont très-creuſés.

Le fruit eſt gros, très-applati par la tête & par la queue. Son grand diametre eſt de onze lignes, ſon petit diametre de dix lignes & demie, & ſa hauteur de neuf lignes. Souvent il eſt peu arrondi ſur ſon diametre, ou défiguré par des gouttieres & des enfoncements. La queue longue de quatre à dix lignes, eſt très-groſſe, forte & placée dans une cavité très-évaſée. L'œil eſt dans un petit enfoncement plus marqué que ſur aucune autre Ceriſe.

La peau eſt d'un beau rouge vif & éclatant, mais peu foncé.

La chair eſt fine, d'un blanc un peu jaunâtre.

L'eau eſt abondante, très-agréable, peu acide.

Le noyau eſt blanc, haut de quatre lignes, large de quatre lignes, épais de trois lignes.

Cette belle Ceriſe, groſſe, très-charnue, excellente, tant crue que confite, mûrit vers la mi-Juillet. Elle eſt ſi peu abondante qu'on a négligé la culture de ce Ceriſier, qui ne ſe trouve plus que chez les Curieux, & dans les jardins qui ne ſont pas conſacrés uniquement à l'utile. En Angleterre elle eſt très-commune dans la Province de Kent dont elle porte le nom, *Ceriſe de Kent.*

XI. *CERASUS ſativa fructu rotundo magno, rubro, gratè acidulo.*
Cerisier de Montmorency.

Ce Ceriſier reſſemble beaucoup au Ceriſier hâtif n°. 2. par la grandeur, la fertilité, l'attitude des branches, les feuilles, &c. Sa fleur eſt un peu plus grande que celle du Ceriſier hâtif & du gros Gobet. Son fruit eſt moindre que le gros Gobet, & moins comprimé de la tête à la queue. Son grand diametre eſt

de dix lignes & demie, ſon petit diametre de neuf lignes & demie, & ſa hauteur de neuf lignes trois quarts. Sa queue eſt aſſez groſſe, longue de quinze ou ſeize lignes. Dans ſa parfaite maturité, ſa peau devient d'un rouge foncé. Sa chair eſt blanche & fine. Son eau n'a d'acidité que ce qu'il en faut pour la rendre agréable, & en relever le goût. Son noyau eſt long de cinq lignes, large de quatre lignes & demie, épais de trois lignes.

Cette Ceriſe mûrit au commencement de Juillet, avant le gros Gobet. Quoiqu'elle lui ſoit un peu inférieure en groſſeur & en bonté, cependant on en multiplie & on en cultive le Ceriſier préférablement à celui de gros Gobet ; parce qu'il eſt beaucoup moins ſujet à couler, & qu'il produit beaucoup plus de fruit.

Les Ceriſes de Montmorency ſont les plus eſtimées à Paris. Elles ſont en effet bien au-deſſus de toutes celles que nous avons décrites auparavant.

XII. *CERASUS ſativa fructu rotundo majore, dilutiùs rubro, gratiſſimi ſaporis vix aciduli.*

CERISIER à gros fruit rouge-pâle. (*Pl. IX.*)

CE Ceriſier devient plus grand qu'aucun des Ceriſiers à fruit rond dont nous avons parlé juſqu'ici, excédant cependant peu la taille des plus grands Ceriſiers communs ; il s'éleve aſſez haut, ſoutient mieux ſes branches que la plupart des Ceriſiers de ſa claſſe, & pouſſe ſes bourgeons verticalement.

Ses bourgeons ſont aſſez longs, preſque doubles en groſſeur de ceux du gros Gobet, d'un brun plus foncé & tirant moins ſur le rouge, tiquetés de très-petits points gris.

Ses boutons ſont une fois plus gros & plus longs que ceux du Gobet ; pointus, même ceux à fruit. Les ſupports ſont gros & ſaillants.

Ses fleurs s'ouvrent un peu moins que celles des Ceriſiers de

Montmorency. En les étendant, elles ont onze lignes de diametre. Les pétales ont près de cinq lignes de long ſur une égale largeur. Ils ſont très-concaves, froncés & repliés en dedans par les bords. Quoique le piſtil dans la plupart ſoit plus long que les étamines, ce Cerifier noue fort bien ſon fruit. Il ſort trois fleurs de chaque bouton; rarement deux, preſque jamais une ou quatre.

Ses feuilles ſont longues de trois pouces, larges de dix-huit lignes; elles ſe terminent par une pointe aſſez aiguë. Leur plus grande largeur eſt vers cette extrémité; elles diminuent preſque réguliérement vers la queue qui eſt ferme & ſoutient bien la feuille. La dentelure & ſurdentelure ſont obtuſes & peu profondes. Le dedans des feuilles eſt d'un vert peu foncé, le dehors eſt d'un vert très-clair. La queue longue de dix à treize lignes, & la groſſe arrête ſont teintes d'un rouge aſſez foncé.

Son fruit eſt gros, bien arrondi par la tête; applati par l'autre extrémité; très-peu applati ſur ſon diametre. Sa hauteur eſt de dix lignes: ſon grand diametre de onze lignes & demie, ſon petit diametre de onze lignes. Les fruits moyens ont les mêmes proportions, mais une ligne de moins ſur chaque dimenſion. La queue eſt bien nourrie, ſans être groſſe; longue de dix à ſeize lignes; plantée dans une cavité étroite & aſſez profonde; l'extrémité par laquelle elle eſt attachée au fruit eſt d'un beau rouge; & ſouvent elle eſt légérement teinte de cette couleur dans toute ſa longueur du côté du ſoleil.

La peau eſt fine, d'un beau rouge vif, mais clair ou très-lavé, qui ſe charge très-peu, même dans l'extrême maturité du fruit.

La chair eſt un peu tranſparente, très-ſucculente, blanche, excepté le deſſous de la peau qui a un petit œil rougeâtre.

L'eau eſt blanche, abondante, très-agréable, relevée d'un aigrelet à peine ſenſible.

Le noyau eſt blanc, long de cinq lignes & demie, large de

cinq lignes au plus; épais de trois lignes & demie; ſon amande eſt bien nourrie & peu amere.

Cette belle Ceriſe qui mûrit à la fin de Juin, eſt une des plus excellentes à manger crue: elle eſt préférable à toutes les autres pour confire, étant non-ſeulement groſſe, très-charnue & très-douce, mais d'une couleur claire qui rend les confitures agréables à la vuë. Elle eſt encore rare dans les environs de Paris; mais digne d'y être très-commune.

XIII. *CERASUS ſativa paucifera, fructu rotundo magno pulchrè rubro, ſuaviſſimo.*

an? CERASA Hiſpanica. Lob. & Ger. Emac.

CERISIER de Hollande. Coulard. (*Pl. X.*)

L'ARBRE eſt un des plus grands de ſa claſſe, quoique ſa taille n'approche pas de celle des Ceriſiers à fruit en cœur. Il ſoutient bien ſes branches qui ne ſont pas aſſez nombreuſes pour qu'il ſoit touffu ou confus.

Les bourgeons ſont aſſez gros & vigoureux, médiocrement longs, d'un rouge-brun du côté du ſoleil, d'un vert-jaunâtre du côté de l'ombre, recouverts & comme marbrés de gris-clair.

Les boutons ſont gros & longs; leurs ſupports ſont peu élevés.

Les feuilles ſont grandes, ayant près de quatre pouces de longueur ſur deux pouces de largeur; de forme ovalaire aiguë par les extrémités; dentelées & ſurdentelées. Elles ſe froncent beaucoup vers le milieu de la groſſe nervure. Leurs queues ſont groſſes, longues de dix à quinze lignes, d'un rouge foncé du côté du ſoleil.

Les fleurs ſont grandes, moins ouvertes que celles des autres Ceriſiers à fruit rond. Elles ont quinze lignes de diametre; le pétale eſt long de ſept lignes, large de ſix lignes. Le piſtil de la plupart excede les étamines d'environ la moitié de ſa longueur;

ce

ce qui peut beaucoup nuire à la fertilité de ce Cerisier, qui fleurit abondamment, & donne très-peu de fruit. Les fleurs forment des especes de bouquets comme celles du gros Gobet, sortant trois ou quatre d'un même bouton, & les boutons étant rassemblés par grouppes de quatre ou cinq.

Le fruit est gros, presqu'exactement rond; sa hauteur est de dix lignes; son grand diametre de dix lignes & demie, & son petit diametre de dix lignes. Souvent un côté, suivant la hauteur, est divisé par un sillon bien marqué (quelques gros Gobets ont aussi un sillon.) Il pend par des queues longues de quinze à vingt lignes.

La peau est d'un très-beau rouge, vraie couleur de Cerise.

La chair est fine, d'un blanc un peu rougeâtre.

L'eau est douce, très-agréable, un peu teinte.

Le noyau a aussi une légere impression de rouge; il est long de cinq lignes, large de quatre lignes, épais de trois lignes.

Le temps de sa maturité est vers la mi-Juin au plutôt.

Si ce Cerisier produisoit des fruits aussi abondants qu'ils sont excellents, il seroit préféré presqu'à tous les autres; mais sa fleur étant très-sujette à couler, on le cultive si peu qu'il devient rare.

On cultive sous le même nom un Cerisier qui ne me paroît différer du Cerisier commun, que par son fruit qui est plus gros & fort bon. L'arbre charge beaucoup, manque rarement de rapporter, & mérite d'être multiplié.

XIV. *CERASUS sativa fructu rotundo magno, partim rubello, partim succineo colore.*

CERISIER à fruit ambré, à fruit blanc. (*Pl. XI.*)

DE tous les Cerisiers à fruit rond, celui-ci est le plus grand. Ses branches, longues, nombreuses sans confusion, se soutiennent bien.

Ses bourgeons ſont gros & forts, médiocrement longs, gris-clair dans le bas; l'extrémité eſt verte du côté de l'ombre, un peu rouſſe du côté du ſoleil; ils ſont tiquetés de très-gros points blanchâtres.

Ses boutons ſont gros, (doubles de ceux du Ceriſier n°. 13.) alongés, pointus, ceux même à fruit. Les ſupports ſont larges & renflés.

Ses feuilles ſont fort grandes; celles des bourgeons ont quatre pouces & demi de longueur ſur deux pouces de largeur; celles des branches à fruit ſont un peu moins longues & plus larges: elles ſont terminées par une longue pointe très-aiguë. Le dedans eſt d'un vert-clair, le dehors d'un vert-gai. Les dentelures ſont très-grandes & profondes, chargées d'une double ou triple ſurdentelure. Les nervures ſont très-ſaillantes. Les queues groſſes, longues de huit à treize lignes, laiſſent un peu pendre les feuilles. De ſorte que ce Ceriſier, par ſa grandeur, la diſpoſition de ſes branches, l'étendue & l'attitude de ſes feuilles, approche beaucoup d'un Ceriſier à fruit en cœur.

Ses fleurs ont treize lignes de diametre. Les pétales ſont longs de ſix lignes, larges de cinq lignes, très-concaves ou creuſés en cuilleron. Les fleurs s'ouvrent moins que celles de la plupart des Ceriſiers à fruit rond: ordinairement il en ſort quatre de chaque bouton.

Ses fruits ſont gros, bien arrondis par la tête, plus ou moins applatis par l'autre extrémité; les uns ayant onze lignes ſur leur grand diametre, dix lignes ſur leur petit diametre, & neuf lignes de hauteur; les autres ayant dix lignes & demie ſur leur grand diametre, neuf lignes & demie ſur leur petit diametre, & neuf lignes de hauteur: de ſorte que la hauteur eſt la même, les diametres étant différents. La queue eſt menue, longue de quinze à vingt-quatre lignes.

La peau eſt fine, un peu dure. Aux fruits qui ſont découverts

& exposés au soleil, elle se teint d'un rouge-clair; le côté de l'ombre est comme tiqueté ou marbré de rouge léger & de jaune. Aux fruits qui sont couverts ou à l'ombre des feuilles, elle est d'un jaune d'ambre dans la plus grande partie, & le reste est d'un rouge très-clair. Avant la maturité du fruit elle est presque toute de couleur d'ambre.

La chair est un peu transparente, blanche, semée de fibres plus blanches, très-légérement teinte de rouge sous la peau du côté du soleil. La peau, un peu dure, fait paroître cette Cerise croquante.

L'eau est abondante, sucrée, douce sans fadeur, excellente lorsque le fruit a acquis une parfaite maturité sur l'arbre.

Le noyau est blanc, terminé par une très-petite pointe aiguë. Il a quatre lignes & demie de longueur, un peu moins de largeur, & trois lignes un quart d'épaisseur.

Cette excellente Cerise mûrit vers la mi-Juillet. Elle a, comme la plupart des bonnes Cerises, le défaut de nouer difficilement & d'être peu abondante.

La Cerise qui porte le nom *d'Ambrée*, & à laquelle il appartient le mieux, sa peau étant presque toute d'un jaune ambré, & ne prenant que très-peu de rouge, est de grosseur à peine médiocre, un peu alongée, & plus renflée du côté de la queue, que par la tête. Elle n'est pas comparable pour la bonté à celle qui vient d'être décrite; & le Cerisier qui la produit se cultive plus pour la singularité de son fruit, que pour son utilité.

XV. *CERASUS sativa fructu rotundo, magno, nigro, suavissimo.*

Griottier. (*Pl. XII.*)

Ce Cerisier est un peu moins grand que le précédent, il est moins garni de branches, qu'il soutient bien, & qui sont plus grosses, il donne plus de fruit.

Ses bourgeons sont gros, courts, d'un rouge-brun peu foncé

du côté du ſoleil, verts du côté de l'ombre.

Ses boutons ſont gros par la baſe, terminés en pointe, de forme preſque conique. Leurs ſupports ſont applatis.

Ses fleurs s'ouvrent bien, ſortent ordinairement trois d'un même bouton. Elles ont un pouce de diametre; leur pétale eſt un peu plus large que long, très-creuſé en cuilleron, peu froncé dans le milieu. Le calyce eſt très-rouge.

Ses feuilles ſont grandes, d'un vert très-foncé, terminées en pointe longue & aiguë, pliées en gouttiere, un peu pendantes ſur leur queue, dentelées profondément & ſurdentelées, d'une forme ovale pointue par les deux extrémités. Leurs pédicules ſont longs d'environ quinze lignes. Elles ont de trois pouces à trois pouces & demi de longueur, ſur une largeur de vingt à vingt-deux lignes.

Son fruit eſt gros, comprimé vers la queue, quelquefois même un peu par la tête; applati d'un côté ſuivant ſa hauteur, & ſouvent on diſtingue au milieu de cet applatiſſement, un ſillon très-légérement tracé, ou une ligne très-déliée. Son grand diametre eſt de dix à onze lignes; ſon petit diametre eſt de neuf lignes & demie à dix lignes, & ſa hauteur de huit lignes & demie à neuf lignes. La queue eſt bien nourrie, longue de treize à dix-neuf lignes, plantée dans une cavité aſſez large, mais peu profonde.

Sa peau eſt fine, luiſante, noire.

Sa chair eſt ferme, d'un rouge-brun très-foncé; dans l'extrême maturité du fruit, elle paroît quelquefois plus noire que ſa peau.

Son eau eſt d'un beau rouge, très-douce & très-agréable.

Son noyau eſt très-légérement teint de rouge, long de quatre lignes & demie, large de quatre lignes, épais de trois lig. un quart.

Cette Ceriſe mûrit au commencement de Juillet; elle eſt avec raiſon une des plus eſtimées.

La Griotte, la plus commune dans les environs de Paris, eſt de moyenne groſſeur, oblongue & fort applatie. C'eſt une bonne Ceriſe, mais bien inférieure à la vraie Griotte. Quelques-uns aſſurent que ce n'eſt pas une variété, mais le même Ceriſier dont le fruit dégénere ainſi dans les terreins qui ne lui conviennent pas. Cependant ſa maturité qui n'eſt quelquefois que vers le dix d'Août, me paroît décider qu'elle eſt variété.

XVI. *CERASUS vulgaris fructu rotundo parvo, atro-rubente, ſubacri & ſubamaro, ſerotino.*

Cerisier à petit fruit noir. Groſſe Ceriſe à ratafia.

Quoique ce Ceriſier ſoit dû vraiſemblablement à un noyau de Griotte, je ne ſais s'il doit être regardé comme une variété de cette eſpece, n'en ayant d'autre caractere que la direction de ſes branches qui s'élevent aſſez droites & ſans confuſion. Il eſt aſſez fertile. Sa greffe prend & ſe colle difficilement au ſujet. Ses bourgeons ſont longs, & de groſſeur très-médiocre. Ses fleurs ont onze lignes de diametre; les échancrures du calyce ſont longues & dentelées, comme elles le ſont à la plupart des Ceriſiers communs. Ses feuilles ſont beaucoup moins grandes que celles du Griottier, & ſe ſoutiennent fermes ſur leurs queues.

Le fruit eſt petit; ſon diametre étant de ſept à huit lignes, & ſa hauteur de ſix à ſept lignes; il eſt attaché à des pédicules longs d'environ dix-huit lignes. La peau eſt épaiſſe, d'un rouge obſcur fort approchant du noir. La chair eſt auſſi d'un rouge très-foncé, peu délicate. L'eau eſt très-rouge, & conſerve un peu d'amertume & d'âcreté, même dans l'extrême maturité du fruit. Le noyau a une aſſez forte impreſſion de rouge.

Cette Ceriſe, qui mûrit en Août, eſt peu comeſtible; mais ſa couleur, ſa petite amertume, & même ſon âcreté la rendent très-bonne pour les ratafias, & pour le vin de Ceriſes.

XVII. *CERASUS vulgaris fructu rotundò, minimo, atro-rubente, acri & amaro, ferotino.*

CERISIER à très-petit fruit noir. Petite Cerife à ratafia.

C'EST une variété qui a la taille, les bourgeons, les feuilles, les fruits, &c. moindres que le précédent. La queue qui foutient le fruit eft fort longue, & a prefque toujours une petite feuille à fa naiffance. Le pédicule du bouton qui devient l'attache commune de trois ou quatre queues de fruits, s'alonge quelquefois de quatre à fix lignes.

Cette Cerife eft un peu plus tardive que la précédente. Son eau eft plus âcre & plus amere; ce qui la fait préférer pour les ratafias.

XVIII. *CERASUS fativa fructu rotundo, maximo, è rubro nigricante, fapidiffimo.*

GRIOTTIER de Portugal. (*Pl. XIII.*)

L'ARBRE eft vigoureux, de grandeur médiocre, affez fécond.

Ses bourgeons font gros, forts & très-courts, d'un jaune mêlé de rougeâtre.

Ses boutons font gros, courts, obtus, fouvent doubles & même triples.

Ses fleurs ont dix lignes de diametre; elles s'ouvrent bien, fortent trois ou quatre de chaque bouton. Les pétales beaucoup plus larges que longs, font divifés fuivant leur longueur par un grand pli, & fe chifonnent un peu par les bords.

Ses feuilles font grandes. Celles des branches à fruit ont trois pouces & demi de longueur fur vingt-fix lignes de largeur; leur plus grande largeur eft fort près de l'extrémité qui eft terminée par une petite pointe; elles fe rétréciffent beaucoup vers la queue fans fe terminer en pointe; leur dentelure eft grande, profonde,

obtuse, & surdentelée vers l'extrémité de la feuille ; les queues sont fortes, longues de dix-huit à vingt lignes ; celles des bourgeons sont étoffées, longues de quatre pouces & demi à cinq pouces, larges de vingt-quatre à vingt-huit lignes, plus larges près de la queue qu'à l'autre extrémité, qui se termine presque réguliérement en pointe très-alongée. Les queues sont grosses & fortes, teintes d'un rouge violet, longues de quinze à vingt lignes.

Son fruit est très-gros & très-beau, applati par les extrémités, & un peu par un côté. Ordinairement son grand diametre est de onze lignes, son petit diametre de dix lignes, & sa hauteur de huit lignes & demie à neuf. Il s'en trouve qui ont un pouce sur leur grand diametre, onze lignes sur leur petit diametre, & neuf lignes & demie de hauteur ; la queue longue de neuf à quinze lignes, est grosse, sur-tout à son insertion dans le fruit, où elle est reçue dans une cavité évasé & assez profonde.

La peau est cassante, d'un beau rouge-brun tirant sur le noir, moins foncé que la Griotte n°. 15.

La chair est ferme, d'un rouge foncé, qui s'éclaircit beaucoup près du noyau.

L'eau est d'un beau rouge, abondante, excellente, sans acide, relevée d'une petite amertume agréable, plus ou moins sensible suivant les terreins qui font beaucoup varier le goût de ce fruit, toujours très-bon.

Le noyau, fort ressemblant à celui de la Griotte, est presque blanc, ou très-peu teint ; haut de quatre lignes & demie, large de quatre lignes, épais de trois lignes & demie.

Cette Griotte mûrit dans le commencement de Juillet. On la regarde comme la plus grosse & la meilleure de toutes les Cerises. Quelques-uns la nomment *Royale*, *Archiduc*, *Royale de Hollande*, *Cerise de Portugal*, &c.

XIX. *CERASUS sativa fructu subrotundo, magno, è rubro nigricante; acido.*

GRIOTTIER d'Allemagne. GRIOTTE de Chaux. Grosse Cerise de M. le Comte de Sainte Maure. (*Pl. XIV.*)

TOUTES les parties de ce Cerisier sont aussi petites & délicates, que celles du précédent sont grosses & vigoureuses.

Le bourgeon est long, menu, brun ou rougeâtre du côté du soleil, vert-jaunâtre du côté opposé. Le bois plus ancien est d'un brun foncé.

Le bouton est oblong, bien nourri, obtus: le support est large.

La fleur s'ouvre moins que celle des Cerisiers, plus que celle des Merisiers: elle a quinze lignes de diametre. Ses pétales sont plus larges que longs, très-concaves, & souvent fendus en cœur. Il sort trois ou quatre fleurs de chaque bouton.

Les feuilles des branches à fruit sont petites, courtes, plus étroites du côté de la queue qu'à l'autre extrémité qui se termine par une très-petite pointe; la dentelure est fine, réguliere, obtuse, peu profonde: ces feuilles ont de deux pouces à deux pouces six lignes de longueur sur une largeur de seize à dix-neuf lignes; les queues sont menues, longues de six à onze lignes. Celles des bourgeons sont longues de trois pouces, larges de vingt lignes, terminées par une longue pointe, obtuses ou un peu arrondies à leur épanouissement, dentelées assez profondément vers leur extrémité, & surdentelées.

Le fruit est gros, ayant onze lignes sur son grand diametre, dix lignes sur son petit diametre, dix lignes & demie de hauteur; le plus souvent la hauteur & le grand diametre sont égaux, & alors étant applati suivant sa hauteur, comprimé & plus renflé à la queue que par la tête, sa forme est plutôt alongée qu'arrondie. La queue est menue, longue de quinze à vingt lignes, plantée dans un enfoncement évasé, mais peu creusé.

La

La peau eſt d'un rouge-brun foncé approchant du noir; moins cependant que la Griotte commune.

La chair eſt d'un rouge-foncé.

L'eau eſt abondante, un peu trop relevée d'acide, qui, dans les terreins froids & humides, va juſqu'à l'aigreur : de ſorte que ſi ce beau fruit a quelque avantage pour la groſſeur ſur notre Griotte, il lui eſt bien inférieur pour le goût.

Le noyau eſt long de près de ſix lignes, large de quatre lignes & demie, épais de trois lignes & demie, un peu teint, terminé par une petite pointe.

Ce fruit mûrit à la mi-Juillet.

XX. *CERASUS ſativa multifera, fructu rotundo, magno, è rubro ſubnigricante, ſuaviſſimo.*

ROYALE. Chery-Duke. (*Pl. XV.*)

CET arbre eſt à peine de moyenne grandeur. Il noue fort bien ſon fruit, & en produit très-abondamment.

Les bourgeons ſont légérement teints de rougeâtre du côté expoſé au ſoleil; l'autre côté eſt d'un vert très-clair. Dans un arbre formé, ils ne ſont ni forts ni longs; parce qu'il ne pouſſe que foiblement en bois.

Les boutons ſont petits, longs, pointus; & les ſupports ſont peu élevés.

Les fleurs s'ouvrent bien; leur diametre eſt de quatorze lignes. Les pétales ſont ovales, creuſés en cuilleron, ſouvent fendus en cœur à l'extrémité, attachés par des onglets aſſez longs. Il ſort de deux à cinq fleurs d'un même bouton.

Les feuilles ſont d'un vert très-foncé en dedans, un peu plus clair en dehors, ſoutenues fermes ſur des queues groſſes, longues d'environ un pouce, teintes d'un rouge qui s'étend rarement ſur la groſſe nervure. Les bords ſont garnis d'une dentelure aſſez

fine, peu aiguë & peu profonde; une partie eſt ſurdentelée. L'extrémité, terminée par une pointe médiocrement longue & aiguë, eſt beaucoup plus large que le côté de la queue, qui diminue & ſe termine réguliérement en pointe. Les feuilles des bourgeons ſont longues de quatre à cinq pouces, & larges de deux pouces à deux pouces neuf lignes. Celles des branches à fruit ſont beaucoup moindres; & celles de l'extrémité des bourgeons ſont d'une forme contraire.

Le fruit eſt gros, un peu comprimé par les deux extrémités, & plus applati ſuivant ſa hauteur, que la plupart des Ceriſes rondes. Son grand diametre eſt de neuf lignes à dix lignes & demie, ſon petit diametre de huit à neuf lignes, & ſa hauteur de ſept lignes & demie à neuf lignes. La queue médiocrement groſſe, toute verte, longue de douze à vingt lignes, eſt plantée dans un enfoncement évaſé & aſſez profond.

La peau eſt d'un beau rouge-brun, tirant ſur le noir dans l'extrême maturité du fruit.

La chair eſt rouge, un peu plus ferme que celle de la Griotte.

L'eau eſt rouge, ſans acide, très-douce, & même trop peu relevée dans certains terreins.

Le noyau eſt long de quatre lignes & demie, large de trois lignes & demie, épais de trois lignes.

Cette Ceriſe mûrit vers le commencement de Juillet.

On cultive trois principales variétés de ce Ceriſier, qui n'en different que par le fruit; ſavoir, la Royale hâtive, Duc de May, *May-Duke*, dont le fruit eſt moindre, & beaucoup plus hâtif, mûriſſant dès la fin de Mai ou le commencement de Juin; il eſt bien ſupérieur en bonté à notre Ceriſe précoce. La Royale tardive, dont le fruit eſt beau, mais trop acide; il ne mûrit qu'en Septembre; & le *Holmans-Duke*, belle & excellente Ceriſe.

XXI. *CERASUS sativa multifera, fructu subcordato, magno, è rubro nigricante, suavissimo.*

Cerise-Guigne. (*Pl. XVI. Fig.* 1.)

Ce Cerisier devient aussi grand que le Griottier n°. 15, & fructifie beaucoup plus abondamment; je le crois variété du *Chery-Duke.*

Ses bourgeons sont gros & forts, médiocrement longs à proportion de leur grosseur, mais beaucoup plus que ceux du Griottier de Portugal. L'écorce, lavée de rougeâtre fort clair, est couverte d'un épiderme gris de perle.

Ses boutons sont gros, ovales, alongés, assez pointus, écartés du bourgeon. Ceux à fruit sont plus courts & médiocrement obtus; les petites branches à fruit en portent à leur extrémité, comme celles du *Chery-Duke*, un grouppe de dix à quinze, dont chacun donne trois, quatre, & plus ordinairement cinq fleurs.

Ses fleurs, comme celles du *May-Duke*, ressemblent beaucoup à de petites fleurs de Guignier. Elles s'ouvrent peu; étant étendues, elles ont au plus douze lignes de diametre. Les pétales ont environ cinq lignes de longueur sur autant de largeur. Leur calyce & ses échancrures sont verts du côté de l'ombre, d'un rouge-clair du côté opposé.

Ses feuilles ont la même forme & les mêmes proportions que celles du *Chery-Duke*, elles sont encore un peu plus rétrécies du côté de la queue, & considérablement plus grandes; celles des bourgeons ont de cinq à six pouces de long sur trois pouces de large. Leur dentelure est grande, profonde, obtuse, garnie d'une double ou triple surdentelure.

Son fruit est gros; le grand diametre est de dix lignes & demie, le petit diametre de huit lignes & demie à neuf lignes, & la hauteur de neuf lignes. Il est applati sur les côtés, sans être divisé par aucune rainure; & sa surface est un peu inégale le long de

ces applatiſſements. La queue menue, longue de dix-huit à vingt-quatre lignes, eſt plantée dans une cavité large & profonde. Cette extrémité du fruit eſt beaucoup plus groſſe que l'autre; un fruit dont le grand diametre eſt de dix lignes vers la queue, n'a qu'environ ſept lignes d'épaiſſeur vers la tête, à une ligne & demie de cette extrémité: de ſorte que ſa forme approche beaucoup de celle d'une groſſe Guigne raccourcie.

Sa peau eſt d'un rouge-brun foncé; dans la parfaite maturité du fruit, preſqu'auſſi noire que celle de la Griotte.

Sa chair eſt un peu plus molle, que celle du *Chery-Duke*; d'un rouge foncé qui s'éclaircit un peu auprès du noyau.

Son eau eſt rouge, douce, d'un goût agréable, mais peu relevée.

Son noyau eſt ovale, très-légérement teint, long de cinq lignes, large de trois lignes & demie, épais de trois lignes.

Cette Ceriſe mûrit à la fin de Juin. Je crois qu'elle eſt la même que pluſieurs Jardiniers nomment *Royale*, *Ceriſe nouvelle d'Angleterre*, &c.

Ce Ceriſier a une variété (*Pl. XVI. Fig.* 2.) qui n'en differe que par le fruit qui eſt moins applati ſur les côtés, un peu plus gros & d'un rouge-brun plus clair. Les fruits mûriſſent l'un après l'autre; & ſouvent cinq Ceriſes attachées au pédicule d'un même bouton, ſont à cinq degrés différents de maturité: de ſorte qu'on recueille du fruit ſur cet arbre pendant près d'un mois, depuis la mi-Juin juſqu'à la mi-Juillet.

Nous ne parlerons point des Heaumiers, Cœurets, Guindoliers, & d'un grand nombre de Ceriſiers, Guigniers & Bigarreautiers, dont les uns ne ſont que des variétés de ceux qui ont été décrits, les autres ſont propres à certaines Provinces & à certains terreins, & dont la plupart ne peuvent trouver place que dans les vergers où l'on veut raſſembler le bon, le médiocre & le mauvais.

CULTURE.

Le Cerisier n'eſt point difficile ſur la nature du terrein; cependant il réuſſit mieux dans une terre légere & qui a du fond, que dans les terres trop fortes, humides, ou froides, dans leſquelles la fleur eſt ſujette à couler, & les fruits ont moins de goût ou plus d'aigreur.

Les noyaux de Ceriſes en cœur & les noyaux de Ceriſes rondes, produiſent des Ceriſiers de leur eſpece, ou des variétés de leur eſpece, quelquefois bonnes, le plus ſouvent mauvaiſes, comme on le voit dans les bois & dans les vignes où il s'éleve beaucoup de Ceriſiers de noyau.

Ainſi les bonnes eſpeces & leurs variétés ſe perpétuent & ſe multiplient par la greffe ſur le Meriſier, ſur le Ceriſier à fruit rond, & ſur le Ceriſier de Sainte-Lucie. Tous les Ceriſiers ſe greffent bien ſur le Meriſier; & c'eſt le ſeul ſujet qui convienne à ceux qu'on veut élever à haute tige en plein-vent. Il a l'avantage de ne pouſſer aucun ou très-peu de drageons. Le Ceriſier de Sainte-Lucie a le même avantage; il reçoit très-bien la greffe de toute eſpece de Ceriſiers, & s'accommode des plus mauvais terreins.

Sur le Ceriſier à fruit rond, élevé de noyaux ou de drageons, les Ceriſiers de ſa claſſe réuſſiſſent mieux que ceux à fruit en cœur; & il eſt très-incommode par le grand nombre de drageons qui ſortent de ſon pied & de ſes racines. Les Ceriſiers en demi-tige & en baſſe tige pour le plein-vent, le buiſſon & l'eſpalier, ſe greffent ſur le Sainte-Lucie, ou ſur le Ceriſier à fruit rond.

Tous les Ceriſiers ſe greffent en fente, ou en écuſſon à œil dormant; ou mieux en écuſſon à la pouſſe, qui ſe fait ſur les ſujets, lorſque les Ceriſiers commencent à fleurir.

Les Ceriſiers à fruit rond peuvent encore ſe multiplier par

les marcottes & même par les boutures. Les drageons qui en sortiroient en grand nombre, feroient des arbres francs.

Les Cerises étant de petits fruits dont on consomme beaucoup, il convient d'élever les Cerisiers en plein-vent plutôt qu'autrement, afin que devenant de plus grands arbres, ils produisent plus de fruit. Cependant on peut planter en espalier au midi quelques Cerisiers précoces & hâtifs, & quelques Cerisiers tardifs en espalier au nord. Par-là on rend leurs fruits plus gros & on en étend la durée, en accélérant la maturité des uns, & retardant celle des autres.

La taille des Cerisiers en espalier & en buisson consiste à retrancher les branches mal placées, à raccourcir celles qui sont trop vigoureuses, à ménager les branches à fruit qui sont petites, courtes, & très-garnies de boutons, & à donner aux arbres la forme qui leur convient.

Quant aux Cerisiers en plein-vent, il suffit de retrancher les branches mortes, celles qui sont attaquées de la gomme, & celles qui pendent trop bas, sans pouvoir espérer de donner à la plupart des Cerisiers à fruit rond, le même port qu'à ceux à fruit en cœur.

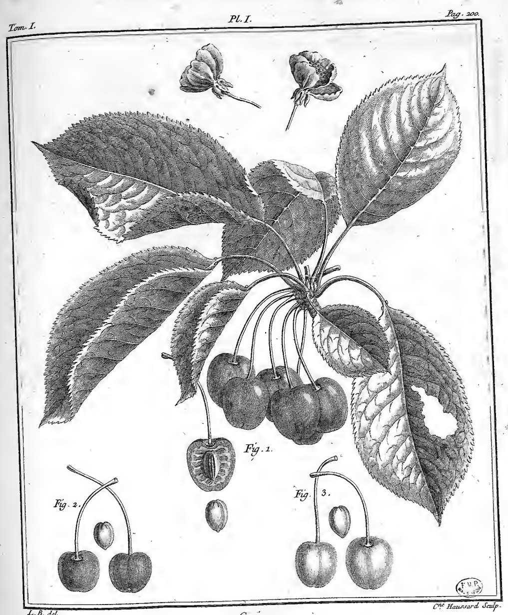
Mais il n'est pas inutile d'avertir que le Cerisier ne veut être que très-peu taillé; & que souvent il périt sous la serpette d'un Jardinier qui a la demangeaison de couper, ou l'ambition de donner à cet Arbre une forme belle & réguliere.

USAGES.

1°. On mange crud le fruit du Guignier, du Bigarreautier & du Cerisier. 2°. Les Guignes blanches & les rouges séchées au four sont fort bonnes. 3°. Les Bigarreaux se confisent au vinaigre comme les Cornichons. 4°. Avec les Cerises n°s. 17 & 18, on fait une liqueur forte & très-agréable, qu'on nomme

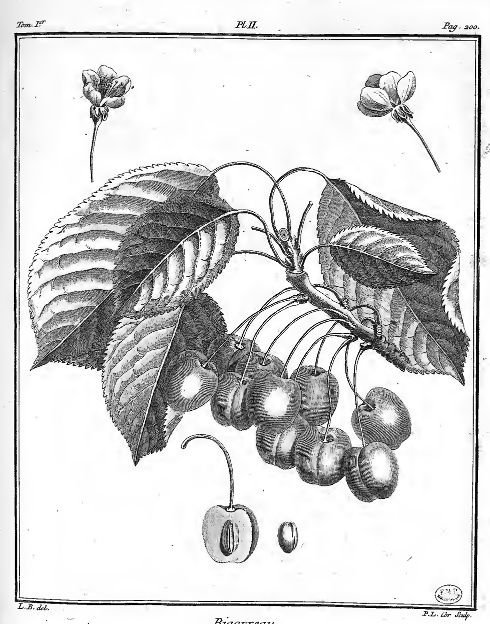
Vin de Ceriſes. 5°. On en fait des compotes. 6°. On les confit au ſucre, ſans noyau ou avec le noyau. Les Ceriſes nos. 10, 11, 12, font les meilleures pour cet uſage. On prévient leur extrême maturité, afin que leur couleur étant plus claire, & leur eau moins douce, les confitures ſoient d'un goût plus relevé, & d'une couleur moins foncée, & plus agréable à la vue. 7°. On les ſéche au four. 8°. On les confit à l'eau-de-vie. 9°. On en fait d'excellent ratafia qu'on colore avec des Meriſes noires. 10°. Les Griottes ſe confiſent auſſi au ſucre, au vinaigre, à l'eau-de-vie. On en fait du ratafia qu'elles colorent ſuffiſamment; mais on leur préfere les nos. 17 & 18.





L. B. del. Cne. Haussard Sculp.

Guignes.



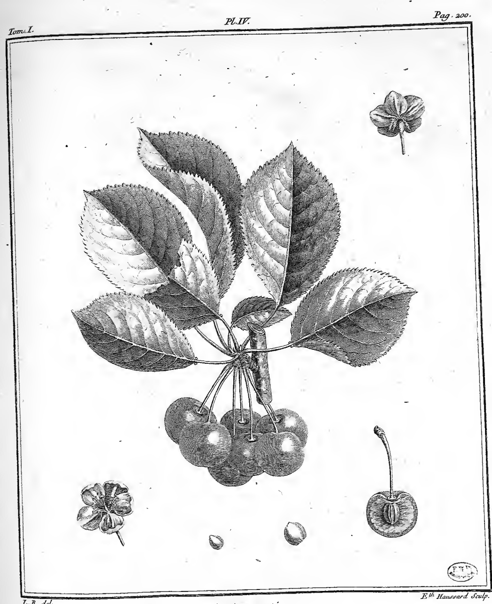
L. B. del. P. L. Cor Sculp.

Bigarreau.



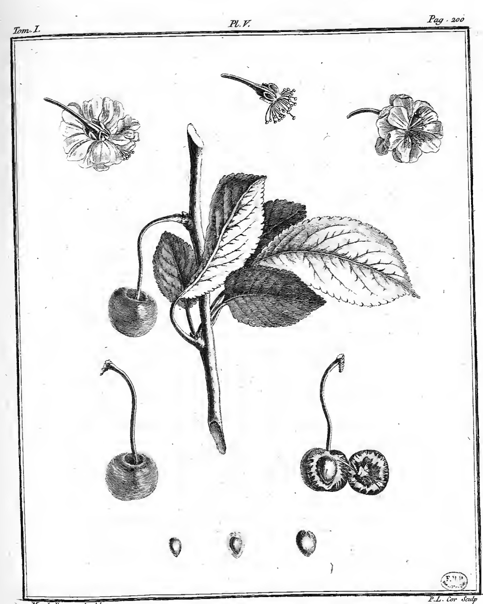
Magd. Basseporte del. Cne Haussard Sculp

Cerise Précoce.



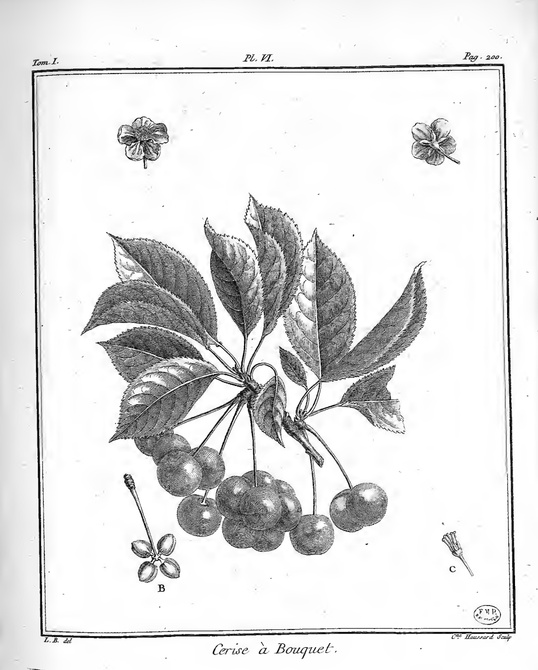
L. B. del. E^th Haussard Sculp.

Cerise Hative.

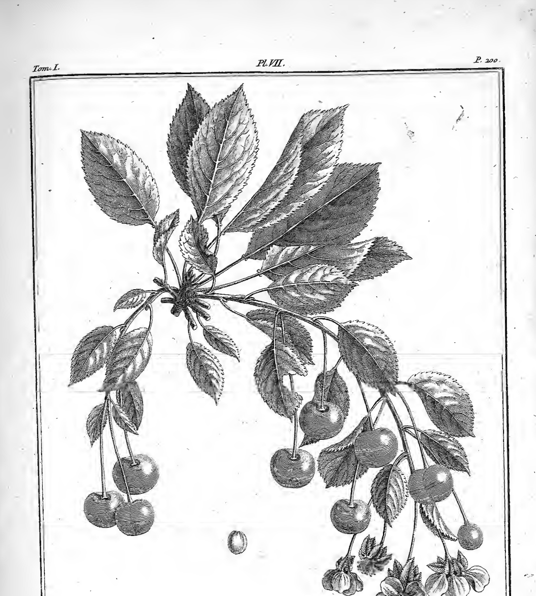


Magd. Basseporte del. P.L. Cor Sculp

Cerisier à fleur Semi-double.



Cerise à Bouquet.

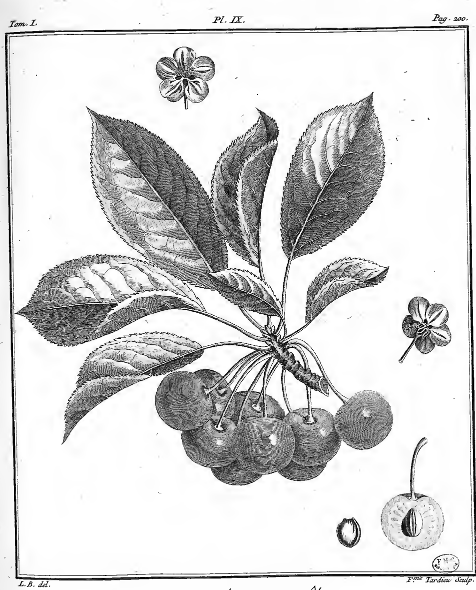


L. B. del. Cne Haussard Sculp

Cerise de la Toussaint.

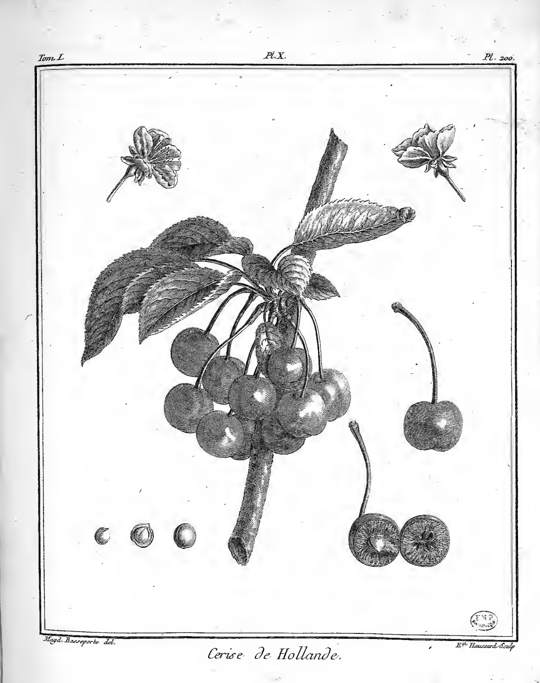


Gros Gobet.

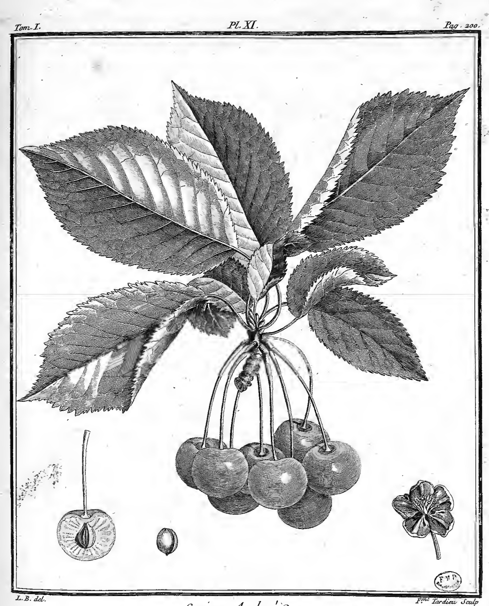


L.B. del. F.me Tardieu Sculp.

Grosse Cerise rouge-pâle.

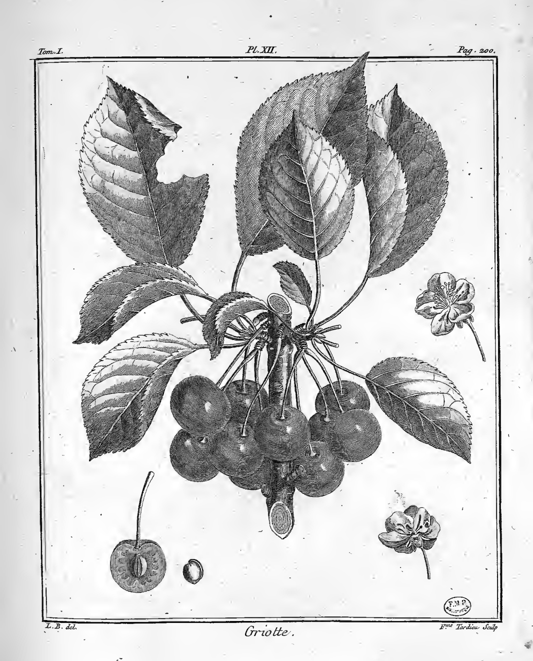


Cerise de Hollande.



L. B. del. Fme Tardieu Sculp

Cerise Ambrée.

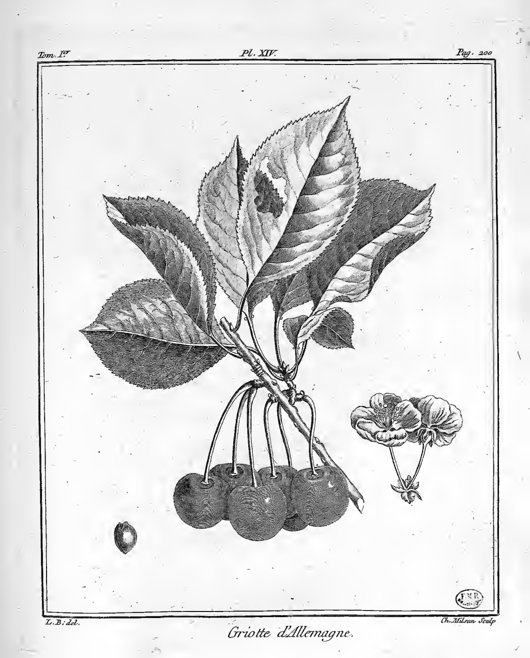


L. B. del. *Griotte.* F.me Tardieu Sculp



L. B. del. F.me Dupuis Sculp.

Griotte de Portugal.

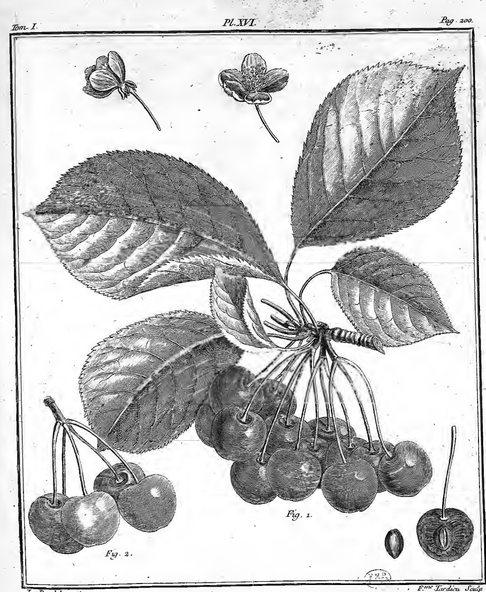


L. B. del. Ch. Milsan Sculp

Griotte d'Allemagne.



Chery-Duke.



L. B. del. F.me Tardieu Sculp.

Cerise - Guigne.

CYDONIA, COIGNASSIER *ou* COIGNIER.

DESCRIPTION.

Le Coignassier n'eſt qu'un petit arbre, dont la forme n'a aucune régularité. Le Coignaſſier à feuilles étroites, *Cydonia anguſtifolia vulgaris.* Inſt. n'excede pas la grandeur d'un arbriſſeau, & ne ſe cultive que par les Pépiniériſtes, qui en tirent par marcotes & par boutures, des ſujets pour greffer deſſus les Poiriers deſtinés pour les eſpaliers, contreſpaliers & petits buiſſons. On éleve les autres Coignaſſiers tant pour le même uſage que pour leur fruit.

I. *CYDONIA latifolia, Luſitanica.* Inſt.
Coignassier de Portugal.

Ce Coignaſſier eſt le plus grand de tous, & le plus propre à recevoir la greffe des Poiriers vigoureux qui ne peuvent ſubſiſter ſur le Coignaſſier à petites feuilles. Il donne auſſi le plus beau & le meilleur fruit; mais il en produit peu.

Ses bourgeons ſont longs & forts, d'un vert-brun, très-tiquetés de petits points fauves, coudés à chaque nœud.

Ses boutons ſont larges par la baſe, applatis & comme collés ſur la branche. Les ſupports ſont larges, élevés, & d'un rouge vif à l'extrémité.

Sa fleur a trente lignes de diametre. Elle eſt compoſée 1°. d'un calyce d'une ſeule piece, diviſé en cinq grandes échancrures

ſemblables à de petites feuilles, dentelées finement par les bords, & relevées d'une arrête directe, & de pluſieurs petites nervures latérales; elles ſont ovales, terminées en pointe: 2°. de cinq grands pétales longs de quatorze lignes, larges de dix lignes, arrondis par l'extrémité, très-concaves, diſpoſés en roſe, teints par les bords extérieurs d'une belle couleur de roſe claire, légérement lavés de la même couleur en-dedans: 3°. de quinze à vingt étamines longues de ſix lignes, de couleur de roſe, terminées par des ſommets jaunes: 4°. d'un piſtil formé d'un embryon, qui fait partie du calyce, & de cinq ſtyles d'un vert-jaune, beaucoup plus courts que les étamines, & ſurmontés par des ſtygmates. Les fleurs de tous les Coignaſſiers ſont les mêmes, & ne different que par la grandeur, & le ton de couleur plus ou moins fort. Celles du Coignaſſier à petites feuilles ont vingt-deux lignes de diametre; leurs pétales ſont lavés très-légérement de couleur de roſe, & les échancrures du calyce ſont beaucoup plus grandes à proportion. Les fleurs des autres Coignaſſiers tiennent le milieu entre celles-ci, & celles du Coignaſſier de Portugal.

Les fleurs des Coignaſſiers n'ont point de pédicule proprement dit. Au printemps, le bouton à fruit s'alonge & produit une branche, ſur laquelle il ſe développe cinq ou ſix feuilles, & à ſon extrémité une ſeule fleur.

Ses feuilles ſont grandes, alternes, unies par les bords, d'un vert-clair en-dedans, blanchâtres & couvertes d'un duvet fin & épais en-dehors. Les nervures ſont déliées & peu ſaillantes; la groſſe eſt teinte de rouge. Les grandes feuilles des bourgeons ont quatre pouces & demi de longueur, & trois pouces & demi de largeur; leur forme eſt preſqu'ovale raccourcie. Celles des branches à fruit ſont plus alongées, larges du côté de la queue, pointues à l'extrémité; les grandes ont quatre pouces & demi de longueur ſur trois pouces de largeur. Les feuilles de ce

Coignaſſier, & celles du Coignaſſier commun qui ont à peine deux pouces trois quarts ſur deux pouces, peuvent être regardées comme les deux extrêmes des feuilles de Coignaſſier.

Son fruit eſt gros, long, anguleux ou mal arrondi ſur ſon diametre qui eſt de deux pouces & demi ſur trois pouces quatre lignes de hauteur. Son plus grand renflement eſt plus éloigné de la queue que de la tête. Il diminue beaucoup de groſſeur vers la tête où l'œil eſt placé dans une cavité profonde dont les bords ſont relevés de carnes ou boſſes ſaillantes; cet œil bordé des échancrures du calyce qui ſubſiſtent dans la plupart des fruits juſqu'à leur maturité, eſt peu ouvert, étant ſerré par cinq tumeurs qui ſont placées derriere les échancrures. L'autre côté du fruit diminue beaucoup plus de groſſeur, mais moins réguliérement, & faiſant un peu la calebaſſe; il ſe termine en pointe obtuſe, au ſommet de laquelle s'implante l'extrémité de la branche qui ſert de queue au fruit, dans une petite cavité formée par un bourrelet ou une extenſion du fruit qui recouvre cette extrémité de la branche juſqu'aux dernieres feuilles qu'elle a produites.

La peau eſt jaune, couverte d'un duvet qu'on enleve facilement en la frottant avec la main.

La chair eſt plus tendre & meilleure, tant en confitures qu'en compotes, que celle des autres Coings.

Le goût des Coings, & leur odeur ſont aſſez connus.

On trouve dans les Coings cinq loges, dont chacune contient de huit à quatorze pepins applatis. Ces loges ſont formées de membranes tendres comme celles des Poires. L'axe du fruit eſt creux, & fait une étoile à cinq rayons qui s'étendent entre les loges.

Les Coings mûriſſent au commencement d'Octobre, & ſe conſervent rarement au-delà du mois de Novembre.

II. *CYDONIA fructu oblongo, læviori.* Inſt.

COIGNASSIER femelle.

Ce Coignaſſier, appellé mal-à-propos femelle, tient le milieu entre le commun & celui de Portugal, pour la grandeur de l'arbre, celle de ſes fleurs & de ſes feuilles.

Son fruit n'a quelquefois que deux pouces ſix à huit lignes de diametre ſur un peu plus de hauteur; quelquefois ſa hauteur eſt de cinq pouces & demi, ſon grand diametre de trois pouces & demi, & ſon petit diametre de trois pouces deux lignes. Il eſt garni de côtes très-ſaillantes qui s'étendent ſuivant ſa longueur. Il diminue irréguliérement de groſſeur par les deux extrémités qui ſe terminent en pointe très-obtuſe. L'œil eſt très-enfoncé dans une cavité bordée de huit ou dix boſſes très-ſaillantes & preſqu'égales. La queue eſt auſſi plantée dans une cavité profonde, dont les bords ſont relevés de cinq ou ſix boſſes. Sa peau eſt fort liſſe, & ſa chair un peu grenue.

III. *CYDONIA fructu breviore & rotundiore.* Inſt.

COIGNASSIER mâle.

Ce Coignaſſier ne differe du précédent que par ſon fruit qui eſt raccourci, de forme preſque ronde, irréguliere. On cultive plus communément ces deux Coignaſſiers pour le fruit, parce qu'ils manquent rarement d'en rapporter.

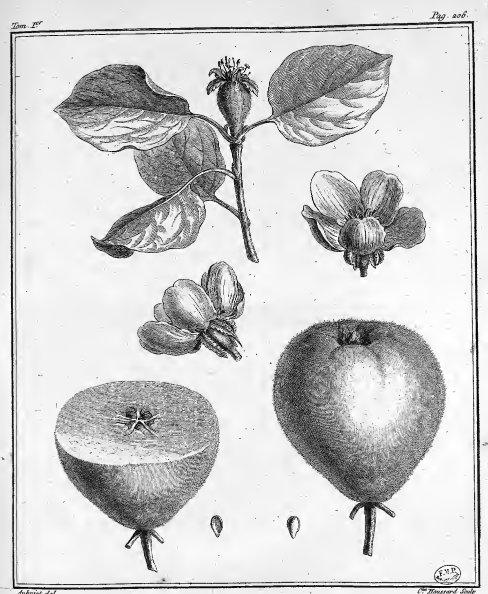
L'odeur déſagréable des fruits du Coignaſſier le fait reléguer dans le coin le plus reculé & le moins fréquenté d'un jardin. Il ne demande aucune culture.

Les Coings ſe mangent cuits ſous la cloche ou en compotes: on les confit en quartiers & en marmelade: on en fait des pâtes,

du cotignac, du ratafia, &c. Ils ſont aſtringents, propres à fortifier l'eſtomach, & arrêter les diarrhées.

Les Coignaſſiers à grandes feuilles reçoivent la greffe des Poiriers, & la nourriſſent beaucoup mieux que les Coignaſſiers à petites feuilles, ſur leſquels les eſpeces très-vigoureuſes ne peuvent ſubſiſter. Ils ſe multiplient par les ſemences, les marcotes & les boutures; & ſe greffent ſur les ſujets de leur eſpece, ſur le Poirier & l'Aubépine.





Aubriet del. C.ne Haussard Sculp.

Coignassier.

FICUS,

FIGUIER.

DESCRIPTION GÉNÉRIQUE.

LE FIGUIER, dans les Provinces plus tempérées que les environs de Paris, devient un arbre considérable, sur-tout par sa grosseur. Dans notre climat, il est plutôt un grand arbrisseau qu'un arbre; & forme plus communément une touffe ou un gros buisson, qu'il ne s'éleve sur une tige.

Ses bourgeons sont gros, un peu cannelés à l'extrémité, garnis de nœuds qui s'élevent peu sur le bourgeon, & font autour comme une suture. Chaque nœud porte une feuille & un ou deux boutons ronds, composés de trois ou quatre écailles qui couvrent une petite Figue d'une ligne à une ligne & demie de grosseur. Ses boutons & ses feuilles sont disposés sur le bourgeon dans un ordre alterne, à des distances d'un à quatre pouces. Le bourgeon est terminé par un gros bouton à bois, long, conique, aigu.

Des premiers nœuds du bourgeon les Figues sortent de leurs enveloppes, grossissent, & lorsque la fin de l'été & le commencement de l'automne sont chauds, une partie parvient à maturité en Septembre & Octobre; une partie tombe sans mûrir, les gelées blanches & les pluies froides arrêtant ou diminuant la seve, qui, dans sa plus grande abondance & dans la plus belle saison, pourroit à peine suffire à la nourriture du grand nombre de Figues qui paroissent en automne. Les autres, quoiqu'elles

demeurent attachées à l'arbre pendant l'hiver, & qu'elles semblent conservées sans altération, périssent au printemps, sans qu'aucune réussisse.

Les boutons des derniers nœuds du bourgeon demeurent fermés pendant tout l'hiver; & lorsque cette saison n'a pas été trop rigoureuse, & qu'ils n'ont pas été endommagés, les Figues sortent au printemps, en Avril ou au commencement de Mai, & parviennent facilement à maturité. Celles-ci se nomment *Figues d'Eté*, *Figues-fleur*, *premieres Figues*; elles sont plus grosses que celles d'automne, & beaucoup moins nombreuses. Ces derniers nœuds portent ordinairement deux boutons qui donnent quelquefois leur fruit en même temps; souvent aussi l'un se développe & l'autre avorte, ou l'un donne son fruit dans la saison & l'autre est plus tardif. Quelquefois encore il sort un fruit & un bourgeon; car de l'extrémité de chaque bourgeon, il est ordinaire qu'il sorte plusieurs nouveaux bourgeons, quoiqu'il n'y paroisse que le bouton à bois terminal. Il peut aussi percer des branches dans le milieu & dans le bas du bourgeon, & généralement de tous les nœuds, quoiqu'il n'y ait point de bouton à bois apparent, pourvu que le bois soit jeune, car le vieux reperce difficilement.

Les feuilles du Figuier sont grandes, de longueur & largeur presqu'égales, simples & découpées en cinq parties plus ou moins profondément suivant l'espece, fortes & épaisses, rudes au toucher, placées alternativement sur la branche, & portées par de grosses & longues queues. Le dessous est d'un vert-clair, relevé de nervures blanchâtres fort saillantes : le dedans est d'un vert assez foncé, peu creusé de sillons correspondants aux nervures. Les bords sont ondés, & souvent quelques découpures sont échancrées.

Le fruit du Figuier n'est point, comme la plupart des autres fruits, précédé par une fleur, ni formé de l'embryon du pistil.

On

On peut le regarder comme le ſupport ou le réceptacle commun d'un grand nombre de fleurs tant mâles que femelles, moins néceſſaires au ſuccès de la Figue qu'à la propagation de l'arbre par les ſemences; & ſes fleurs ne ſont point attachées ſur le ſupport, comme les fleurs en épi ou en chaton, mais elles ſont renfermées dans le fruit comme dans une enveloppe ſphérique, conique, ou pyriforme, ſuivant l'eſpece: ce fruit n'a d'ouverture que par l'ombilic; encore eſt-il preſqu'entiérement fermé par un grand nombre d'écailles imbriquées (environ deux cents) qui le bordent. Les fleurs mâles ſont placées au-deſſous de ces écailles, & compoſées d'un calyce diviſé en trois, quatre ou cinq échancrures ou petites feuilles, porté par un aſſez long pédicule; & de deux ou trois étamines terminées par leurs ſommets. Les fleurs femelles ſont placées vers la queue de la Figue au-deſſous des mâles, dont elles different eſſentiellement, parce qu'au lieu d'étamines, elles ont un piſtil formé d'un embryon qui devient une ſemence lenticulaire, ſurmonté d'un ou deux longs ſtyles. Les fleurs mâles s'ouvrent & fécondent les femelles, lorſque la Figue eſt parvenue à un tiers de ſa groſſeur ou un peu plus. Elle continue à prendre des accroiſſements & acquiert la groſſeur, la forme, la couleur, &c. convenables à ſon eſpece.

Je dis que les fleurs paroiſſent moins néceſſaires au ſuccès de la Figue, qu'à la propagation de l'arbre; car on recueille des Figues d'automne parfaitement mûres, très-bien conditionnées & quelquefois meilleures que celles d'été, quoique les étamines de leurs fleurs mâles ſoient avortées, & que par conſéquent les embryons de leurs fleurs femelles ſoient ſtériles. Néanmoins dans l'Archipel, en Italie, à Malte, on cultive des Figuiers domeſtiques dont les fruits tombent avant leur maturité, s'ils n'ont été caprifiés. Mais d'abord la néceſſité de cette opération ſinguliere eſt plutôt impoſée par le climat ou quelqu'autre cauſe inconnue juſqu'à préſent, que par l'eſpece de Figuier; puiſque les fruits

du même Figuier viennent à bien, & ſont meilleurs dans nos Provinces méridionales, ſans le ſecours de la caprification. D'ailleurs, eſt-il bien décidé ſi la caprification procure la maturité aux Figues en procurant la fécondité à leurs ſemences; ou ſi les inſectes introduits dans ces Figues ne font qu'en avancer & en perfectionner la maturité, à peu-près comme les vers hâtent celle d'une Poire, d'une Pomme, ou d'un autre fruit ? Les Figues caprifiées, comme les fruits véreux, ont beaucoup moins de qualité. Quoi qu'il en ſoit, cette opération ne ſe fait que dans les pays ci-devant nommés, ſur une eſpece de Figuier qui ne fructifie qu'une fois l'année, en été; & ſur quelques autres eſpeces qui en ont beſoin, pour mûrir leurs Figues d'automne ſeulement. Elle étoit connue dès le temps de Pline, & pluſieurs Auteurs d'Agriculture & de Botanique, tant anciens que modernes, en font mention. On en trouve le détail dans le *Traité des Arbres & Arbuſtes*, Art. du Figuier.

Dans nos Provinces méridionales & dans les pays plus chauds, on cultive une trentaine, tant d'eſpeces, que de variétés de Figuiers. Nous nous bornerons au petit nombre de celles qui réuſſiſſent dans tous les climats où le Figuier peut ſubſiſter.

ESPECES ET VARIÉTÉS.

I. *FICUS ſativa fructu globoſo, albo, mellifluo.* Inſt.

FIGUE blanche. (*Pl. I.*)

CE FIGUIER eſt le plus commun dans les environs de Paris, & le plus propre à ce climat.

Ses feuilles ſont grandes, longues d'environ ſept pouces & demi, & un peu plus larges, preſque toutes diviſées en cinq découpures moins profondes que celles de la plupart des autres Figuiers; & leurs crénelures ſont peu profondes.

Ses fruits ont deux pouces de diametre ſur autant ou un peu

moins de hauteur. Leur plus grand renflement eſt vers la tête, & ils ſont applatis par cette extrémité : l'autre s'alonge en pointe, & diminue preſque réguliérement de groſſeur juſqu'à la queue, qui eſt groſſe, bien ronde, & longue de trois à huit lignes. Des côtes très-peu ſaillantes, & à peine apparentes ſur quelques Figues, s'étendent de l'œil à la queue, & quelquefois ſe ramifient. La peau eſt liſſe, d'un vert très-clair, tirant un peu ſur le jaune, & ſouvent dégénérant en cette couleur vers l'œil. La chair eſt très-fondante, remplie d'un ſuc abondant, ſucré, & très-agréable ; je dirois d'un goût délicieux, ſi ces deux termes pouvoient ſe convenir.

Ses fruits d'automne ſont plus abondants, plus arrondis, moins gros que ceux d'été, & dans les années chaudes, d'un goût plus excellent.

Il y a deux variétés de ce Figuier, ou deux autres eſpeces de Figuiers fort ſemblables. Le fruit de l'une eſt plus alongé ; celui de l'autre eſt moins gros & plus arrondi ; elle eſt connue ſous le nom de *Figue de Marſeille. Ficus ſativa fructu præcoci, albido, fugaci.* Inſt. Sa maturité prévient peu celle de la Figue blanche n°. I, & ſon goût eſt moins agréable. Les autres caracteres ſont les mêmes.

II. *FICUS ſativa fructu parvo, fuſco, intùs rubente.* Inſt.

Figue angélique.

Les feuilles de ce Figuier ſont ordinairement un peu moins grandes que celles du précédent, découpées moins profondément, & plus longues que larges, ayant environ huit pouces de longueur ſur ſix pouces & demi de largeur. La plupart ne ſont diviſées qu'en trois découpures, les découpures latérales ſe réuniſſant en une de chaque côté, ou ne ſe diſtinguant que par une petite échancrure. Les crénelures des bords ſont un peu plus

marquées. Les queues ſont beaucoup moins longues.

Les plus gros fruits ont de vingt à vingt-quatre lignes de hauteur, & de dix-huit à vingt lignes de diametre. Souvent leur diametre eſt elliptique, ayant trois ou quatre lignes de moins ſur un côté que ſur l'autre. Leur forme eſt à peu-près la même que celle de la Figue blanche, n°. 1, un peu plus alongée. La peau eſt jaune, tiquetée de points longs d'un vert blanchâtre. La pulpe, ſous la peau, eſt rougeâtre, ou fauve. La chair eſt blanche. Mais les ſemences & la chair qui les enveloppe, ſont légérement teintes de rouge.

Ce Figuier donne peu de fruits de la premiere ſaiſon; mais il en produit abondamment en automne qui mûriſſent aſſez bien, & ſont fort bons.

III. *FICUS ſativa fructu parvo, globoſo, violaceo, intùs rubente.*
FIGUE violette. (*Pl. II. Fig. 1.*)

Les feuilles de ce Figuier ſont beaucoup moindres que celles du Figuier, n°. 1, & découpées très-profondément en cinq parties, dont quelques-unes ont ſouvent de moindres découpures ou des échancrures profondes. Les découpures ſont bordées de crénelures très-marquées. La longueur des feuilles eſt de cinq à ſix pouces, & leur largeur preſqu'égale; elles ſont portées par des queues de médiocre groſſeur, qui n'ont que deux ou trois pouces de longueur.

Ses fruits ſont bien arrondis ſur leur diametre, qui eſt de dix-huit à vingt lignes ſur une hauteur preſqu'égale. Ils ont à peu-près la même forme que la Figue blanche. Lorſqu'ils ont acquis leur groſſeur, les petites côtes ou lignes ſaillantes qui s'étendent ſuivant leur longueur, diſparoiſſent & s'effacent preſqu'entiérement. Leur peau eſt d'un violet foncé. La pulpe, ſous la peau, eſt blanche, ou teinte d'un rouge très-léger. La chair & les

grains ou ſemences ſont d'un rouge aſſez foncé.

Cette Figue, très-abondante en automne, eſt bonne dans notre climat, lorſque l'année eſt chaude; excellente dans les climats plus tempérés.

Sa variété à fruit long, *Ficus ſativa fructu violaceo, longo, intùs rubente.* Inſt. Figue-Poire, Figue de Bordeaux (*Pl. II, Fig.* 2.) a environ vingt-deux lignes de diametre & trente-deux lignes de hauteur. Sa tête eſt bien arrondie, tant ſur ſon diametre qu'à ſon extrémité. L'autre côté s'alonge en pointe aſſez aiguë, dont l'extrémité, près la queue, eſt toujours verte, même dans la maturité du fruit. Dans tout le reſte, la peau eſt d'un violet foncé, ou rouge-brun, parſemée de petites taches ou points longs d'un vert-clair. Les petites côtes ſont fort apparentes. Le deſſous de la peau eſt d'un rouge très-pâle. L'intérieur du fruit eſt plutôt fauve, que rouge ou violet.

Cette Figue eſt abondante aux deux ſaiſons. Dans les années chaudes, elle eſt aſſez ſucculente & fort douce, mais preſque inſipide.

CULTURE.

I. LES ſemences de nos Figues d'été, laiſſées ſur l'arbre au-delà de leur maturité, & celles des Figues ſéchées au ſoleil qui nous viennent de nos Provinces méridionales & de l'Etranger, ſont fécondes. On les répand ſur de la terre meuble dont on remplit des pots ou terrines qu'on place dans une couche, & on tamiſe par deſſus un peu de terre, de ſorte qu'elles en ſoient très-peu couvertes; elles levent fort bien, & le jeune plant fait des progrès aſſez rapides. Mais ces ſemis ſont moins propres à fournir des Figuiers d'un prompt rapport, qu'à procurer des variétés ou des eſpeces étrangeres, dont il eſt difficile de faire venir du plant.

On propage plus ordinairement le Figuier par les marcottes

& les boutures. Des branches de deux ans, & non de la derniere année (qui ſont trop tendres, & ſujettes à s'échauffer & à pourrir) traitées comme il a été expliqué à l'article des Boutures, s'enracinent facilement. Pour les marcottes, on choiſit des branches d'un, deux ou trois ans, ou même davantage; on les couche en terre, ou bien on les paſſe dans un panier, caiſſe ou pot rempli de terre, & on fait une ou pluſieurs inciſions à la partie enterrée. Ces branches pouſſent dans l'année des racines aſſez fortes pour qu'on puiſſe les ſevrer & les tranſplanter au printemps ſuivant. Ces boutures & marcottes ſe font vers la fin de Mars, avant que la ſeve du Figuier ſoit en mouvement.

Les bonnes eſpeces de Figuier ſe multiplient encore par la greffe en ſifflet ſur les eſpeces communes.

II. Le Figuier réuſſit dans toutes ſortes de terreins, pourvu qu'ils ne ſoient pas froids & humides, ce qui rendroit ſes fruits tardifs & inſipides. Les cours pavées, les plus mauvaiſes terres, même entre les rochers lui conviennent, ſi elles ſont chaudes, expoſées au midi ou au levant, & abritées du nord & du couchant par des hauteurs, ou mieux par des murs élevés. On peut cependant planter des Figuiers à toute expoſition. Ceux qui ſeront au couchant, ou même au nord, ne donneront pas de Figues d'automne; mais leurs fruits d'été muriſſant tard, rempliront le vuide entre les premieres & les ſecondes Figues des Arbres plantés au midi.

Dans notre climat, cet Arbre a beſoin d'être défendu des rigueurs de l'hiver qui fait quelquefois périr toutes ſes branches, & nous prive de fruit pendant deux ans, les nouvelles branches qui ſortent de la ſouche, n'en produiſant que la troiſieme année: ou, s'il ne fait périr que les bourgeons de l'année, il renverſe toute notre eſpérance de la premiere ſaiſon. On prévient ces accidents en couvrant les Figuiers. 1°. Si les Arbres ſont plantés contre un mur, que je ſuppoſe en bon état & capable d'empêcher

les mauvais effets de la gelée, on abaisse une partie des branches près de terre, on attache les autres contre le mur, après les avoir inclinées aussi horizontalement qu'il est possible sans les rompre; & on les couvre toutes de litiere, feuilles, fougere, genêts, cossats de pois, bruyere, roseaux, &c. 2°. Si les Figuiers sont plantés en buisson loin des murs, lorsque la saison & la disposition du temps commencent à faire craindre de fortes gelées, on butte le pied de chaque Figuier, on rapproche toutes ses branches les unes des autres le plus près qu'on peut, on les lie en plusieurs endroits avec des liens d'osier ou de paille, on les enveloppe de grande paille retenue avec de pareilles ligatures; enfin on file un long lien de paille gros comme le bas de la jambe, avec lequel on couvre le tout depuis le pied jusqu'à la cime, faisant toutes ses révolutions les unes immédiatement contre les autres, afin que la gelée & le verglas ne puissent pénétrer. Un Figuier ainsi empaillé représente un cône ou une pyramide. Vers la mi-Mars, on découvre le pied des Figuiers, & à mesure que la saison s'adoucit, on continue à les découvrir successivement, réservant à découvrir l'extrémité lorsqu'il n'y a plus rien à craindre des petites gelées & des pluies froides, c'est-à-dire, au commencement de Mai; un peu plutôt ou plus tard, suivant la température de l'année & le progrès des Figuiers: car lorsque les fruits ont environ trois lignes de diametre, il faut les accoutumer à l'air, sauf à les couvrir de draps ou de paillassons, si l'on est menacé de quelques nuits trop froides; de peur qu'ils ne s'étiolent sous la paille, & qu'ensuite le soleil ne les fasse périr. Or l'exposition, & la qualité des terreins, peuvent avancer ou retarder leur progrès de près d'un mois.

Comme on éleve ordinairement les Figuiers en buissons composés de plusieurs branches ou brins qui prennent naissance à fleur de terre, il est bon de rabattre chaque année jusques sur la souche quelqu'un des brins les plus gros & les plus élevés. Pendant

que les autres donneront du fruit, la fouche produira de nouveaux jets qui feront en rapport lorfque ceux-là, ayant pris trop de hauteur, feront dans le cas d'être rabattus à leur tour. De ce retranchement il réfulte plufieurs avantages: 1°. la multiplication des branches, & par conféquent celle des fruits. 2°. Le bas de l'Arbre s'entretient garni de jeune bois, le feul qui porte du fruit. 3°. Les Arbres tenus plus bas, font plus faciles à couvrir pendant l'hiver, & font mieux abrités par les murs qui ferment le terrein où ils font plantés.

III. Après l'hiver on retranche fur les Figuiers tout le bois mort; on fupprime auffi, ou l'on taille à un ou deux yeux, toutes les menues branches dont on ne peut efpérer aucun fruit, ou qui font trop foibles pour en produire de bien conditionné. Car fur cet Arbre ce font les gros bourgeons qui donnent le plus de fruit & le plus beau. De ces gros bourgeons mêmes, il eft utile d'en raccourcir une partie, taillant les plus longs à un pied au plus; afin d'empêcher l'Arbre de prendre trop de hauteur en peu d'années, & afin de faire pouffer à ces gros bourgeons trois ou quatre bourgeons nouveaux, au lieu d'un feul que chacun produit ordinairement; car, je le répete, l'abondance des fruits fuit de la multiplicité des nouvelles branches, ne fortant jamais qu'une fois du fruit de chaque œil du Figuier. Il faut encore retrancher les bourgeons gourmands, qui fe connoiffent aifément à l'applatiffement de leurs yeux & à la grande diftance à laquelle ils font placés; & s'ils font néceffaires pour remplir quelque vuide, on les taille à trois ou quatre yeux.

Telle eft toute la taille (fi elle mérite ce nom) que demandent les Figuiers plantés en pleine terre. Ceux qu'on cultive en caiffes (ils font de peu de rapport, & étrangers à notre fujet) exigent quelques autres attentions, tant à la taille, que dans le refte de leur culture.

Quelques-uns confeillent, & la Quintinye en fait un précepte, de

de pincer au commencement de Juin les gros bourgeons nouveaux, afin que dans le même été chacun pousse plusieurs autres bourgeons propres à rendre plus abondante la récolte des premieres Figues de l'année suivante. Cette pratique sans doute est avantageuse dans les terreins chauds & les bonnes expositions, où ces seconds bourgeons peuvent être bien aoûtés avant l'hiver.

Quoique les Figuiers subsistent bien dans les terreins les plus secs, cependant quelques voies d'eau jettées au pied dans les sécheresses raniment l'action de la seve & augmentent le volume des fruits. Une goutelette d'huile d'olive mise avec un pinceau ou une paille à l'œil des Figues, lorsqu'elles ont acquis environ deux tiers de leur grosseur, avance leur maturité, & les fait plus grossir que celles à qui on n'a point fait cette opération.

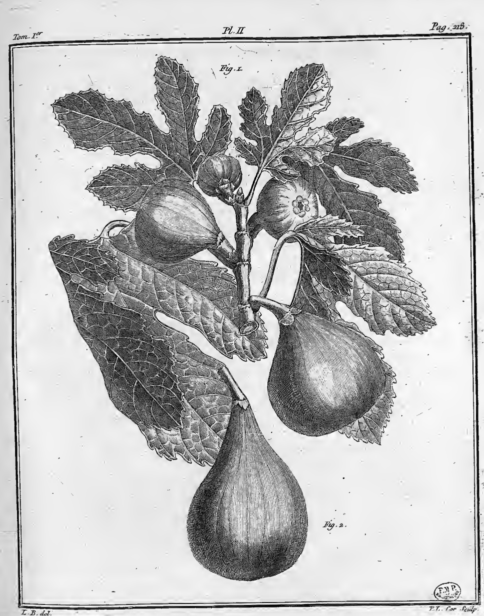
USAGES.

Les Figues se mangent crues. Les Figues séchées au soleil font une branche du commerce de nos Provinces méridionales, de l'Espagne, de l'Italie, & de plusieurs pays du Levant. Celles qui ont été caprifiées contractent un goût désagréable au four, où l'on est obligé de les faire passer. Ainsi elles demeurent toutes ou presque toutes dans les pays où la caprification est usitée.

La Figue seche est aussi employée en Médecine comme émolliente, béchique, adoucissante, incrassante, &c. Le suc laiteux qui découle de ses feuilles & de son écorce rompues ou incisées, est très-caustique, laissant sur la peau des taches difficiles à effacer. On s'en sert pour détruire les verrues.



Figue Blanche



Figue Violette.

FRAGARIA,

FRAISIER.

DESCRIPTION GÉNÉRIQUE.

LES FRAISES étant mises au rang des fruits rouges, & les accompagnant avec avantage sur les tables pendant près de trois mois ; le Fraisier doit trouver place dans un Traité des Arbres Fruitiers.

1°. Le Fraisier est une plante vivace dont les feuilles se développent dans un ordre qui n'est ni opposé, ni alterne, mais circulaire ou spiral, autour d'une tige qui acquiert cinq ou six lignes de grosseur, &. parvient naturellement à deux ou trois pouces de hauteur ; l'Art peut l'élever davantage. La queue des feuilles porte à sa naissance une membrane mince & transparente qui, s'alongeant en pointe sur les deux côtés, forme comme des stipules qui subsistent après le desséchement même de la feuille. Ces membranes se recouvrent les unes les autres, & embrassent la tige de la Plante.

2°. Sous l'aisselle de chaque feuille, il se forme un bouton. Des boutons, les uns dorment, toujours disposés à s'ouvrir ; d'autres produisent des tiges ou œilletons semblables à la tige qui leur donne naissance ; d'autres enfin font des pousses rampantes, (on les nomme fils, fouets, coulants, traînasses, filets, tirants, jets, &c.) menues, cylindriques, très-longues, quelquefois de deux ou trois pieds, garnies dans leur longueur de plusieurs nœuds ; chaque nœud porte un bouton, & une gaîne qui cou-

vre le bouton & le coulant: à ces nœuds, alternativement de deux l'un, le bouton se développe, produit un œilleton de Fraisier qui s'enracine & forme un nouveau pied; le bouton de l'autre nœud demeure dormant, ou si le pied de Fraisier est vigoureux, il s'alonge & produit une branche ou filet qui donne pareillement de nouveaux pieds & de nouveaux coulants dans le même ordre.

3°. La queue des feuilles est plus ou moins longue, cylindrique, creusée d'un petit sillon dans toute sa longueur, du côté qui regarde la tige. A son extrémité, elle se divise en trois petits pédicules, qui se prolongeant, forment l'arrête des trois folioles dont est composée la feuille du Fraisier. La foliole directe est d'une forme réguliere, fort étroite du côté de son épanouissement, diminuant aussi de largeur à son extrémité. Les deux folioles latérales sont d'une forme irréguliere; leur arrête les divisant en deux parties inégales, dont celle qui est à côté de la foliole directe, est à peu-près de même forme, grandeur & proportion qu'une moitié de cette foliole; l'autre partie est plus grande, & beaucoup plus large à son épanouissement qu'à son extrémité. Les folioles sont garnies par les bords de dentelures plus ou moins larges, aiguës, profondes, &c. terminées par une petite pointe ordinairement de la même couleur que le fruit. Le dehors des folioles est blanchâtre, relevé de nervures qui sortent de la grosse arrête dans un ordre alterne, & se terminent à l'extrémité de chaque dent. Le dedans est d'un vert plus ou moins clair, creusé de sillons correspondants aux nervures. Les Fraisiers très-vigoureux produisent quelques feuilles à quatre & même à cinq folioles; ou bien, sur la queue de la feuille, à deux tiers de sa longueur au-dessus de sa naissance, on trouve une ou deux petites oreilles, ou appendices, ou folioles, quelquefois fermées & figurées comme un petit cornet de papier ou un cône dentelé autour de sa base. Tous ces

accidents & les variations qui ſe rencontrent dans les feuilles du Fraiſier, dépendent plus de la force de la Plante, ou de certaines circonſtances, que de l'eſpece. Mais il y a une variété conſtante de Fraiſier à feuilles ſimples & entieres qui ſera décrite ci-après.

4°. Du centre des œilletons, ou troncs du Fraiſier, lorſqu'ils ont acquis la force néceſſaire, il ſort des montants, tiges ou branches à fruit cylindriques, plus gros que les filets, & dont la direction eſt verticale. Le premier nœud de cette tige eſt garni d'une gaîne formée d'une, & plus ſouvent de deux membranes oppoſées, dont une eſt longue & terminée en pointe aiguë; l'autre eſt quelquefois de même forme & grandeur; & quelquefois elle eſt beaucoup plus grande, & découpée en trois ou en cinq; ſouvent l'une des deux accompagne, comme ſtipules, la queue très-courte d'une feuille ſimple, ou à deux, ou à trois folioles, qui prend naiſſance à ce nœud. De cette gaîne ſortent une fleur portée par un long pédicule, & un ou pluſieurs rameaux qui ſe ſous-diviſent à leur tour de la même façon en pluſieurs autres avec les mêmes accompagnements: ceux-ci ſe ramifient auſſi, juſqu'à ce qu'enfin il ne ſorte plus des nœuds, que des fleurs qui terminent les dernieres ramifications du montant. Après que cette tige a donné ſes derniers fruits, elle ſe deſſeche & périt ainſi que l'œilleton qui l'a produite; & les yeux dormants au-deſſous de cet œilleton, s'ouvrent & en forment un ou pluſieurs autres; à moins que le pied ne périſſe de vétuſté ou d'accident, ou que quelque cauſe ne dérange cet ordre commun. Quelquefois ſur les pieds de Fraiſier vigoureux, lorſque ces montants ſe renverſent ſur la terre, ou que les feuilles les préſervent de l'ardeur du ſoleil & du deſſéchement, loin de périr, ils pouſſent de leurs premiers nœuds des feuilles & des racines, & donnent de nouveaux pieds, comme les filets: d'où l'on peut inférer que les gaînes des tiges ne

renferment pas ſeulement une fleur & des rameaux, mais encore un bouton ou des rudiments capables de perpétuer la Plante.

5°. Les fleurs ſont compoſées, 1°. d'un calyce d'une ſeule piece, diviſé par les bords en dix échancrures longues & terminées en pointe, dont cinq extérieures & plus petites recouvrent les diviſions des grandes. Celles-ci gardent conſtamment leur grandeur & leur forme. Les petites échancrures varient ſouvent; les unes ſe fendent par l'extrémité en pluſieurs pointes; d'autres, ſur les Fraiſiers vigoureux, prennent un accroiſſement conſidérable, & dégénerent en membranes découpées ſemblables aux gaînes des nœuds du montant; quelques-unes ſe changent en une petite feuille ſimple, ou découpée ou à deux folioles longues de ſix à huit lignes, dentelée, bien formée, & portée par un pédicule long d'une ou deux lignes: 2°. de cinq pétales blancs, un peu creuſés en cuilleron, & attachés par un onglet fort court ſur les bords intérieurs du calyce, aux points de diviſion des grandes échancrures. Leur forme varie ſuivant l'eſpece, & ſouvent elle eſt la même que celle des fruits; ronde, lorſque le fruit eſt ſphérique; ovoïde, lorſque le fruit approche de la forme d'un œuf tronqué. De ſorte que la forme des fruits peut quelquefois être indiquée par celle des pétales, comme leur couleur eſt indiquée par celle de la pointe des dents de la feuille. Ordinairement les fleurs qui ſortent des premiers nœuds de la tige d'un Fraiſier vigoureux ont un plus grand nombre d'échancrures & de pétales; & quelquefois le nombre des pétales excede celui des grandes découpures, & alors ces pétales ſurnuméraires ſe placent ſur un ſecond rang devant les autres: 3°. d'une vingtaine d'étamines * de longueur & de direction

* Le nombre des étamines varie ſuivant le nombre & la diſpoſition des pétales, & l'eſpece des Fraiſiers. Dans les fleurs des Fraiſiers d'Europe, il y a ordinairement quatre étamines pour chaque pétale placé réguliérement; & dans celles des Fraiſiers d'Amérique, il y en a cinq ou ſix. Ainſi les fleurs de ceux-ci à cinq pétales, ont de vingt-cinq à trente étamines; & celles à ſept petales, en ont de trente-cinq juſqu'à quarante-deux.

différentes, les unes ſe penchant ſur les pétales, les autres s'approchant des piſtils; elles ſont terminées par des ſommets d'un jaune-clair. 4°. Le centre de la fleur eſt occupé par une ou pluſieurs centaines de piſtils contigus, & raſſemblés ſur un ſupport charnu, de forme hémiſphérique, ou plus ſouvent alongée & terminée en pointe obtuſe. Chaque piſtil eſt formé d'un embryon ſur lequel repoſe un petit ſtyle ſurmonté d'un ſtygmate. Les ſtyles tombent à la maturité du fruit, ou ſe détachent aiſément. La grandeur des fleurs varie ſuivant l'eſpece, la vigueur du Fraiſier, & le nœud de la tige d'où elles ſortent. Celles qui naiſſent des premiers nœuds ſont les plus grandes (ce ſont celles-ci que nous décrirons). Celles qui terminent les derniers rameaux ſont les moindres.

6°. Le ſupport groſſit & devient un fruit fondant, ſucculent, de groſſeur, couleur, ſaveur & parfum différents, ſuivant l'eſpece & la culture. Les Fraiſes qui viennent ſur les premiers nœuds des montants ſont les plus groſſes, & dans quelques eſpeces, elles ſont ſouvent d'une forme anguleuſe & irréguliere. Comme les fleurs de ces fruits difformes ont preſque toujours plus de cinq pétales, il y a lieu de croire qu'il en eſt de ces Fraiſes à peu-près comme des Bigarades cornues qui ont ordinairement autant d'excroiſſances qu'il y avoit de pétales ſurnuméraires dans leurs fleurs. Les graines, ſemences, ou pepins ſont placées ſur la peau de la Fraiſe, quelquefois entiérement ſaillantes; quelquefois dans des enfoncements plus ou moins creuſés, ſuivant l'eſpece, & le renflement du fruit.

Celles des Fraiſiers d'Europe à cinq pétales (c'eſt le très-grand nombre) ne portent que vingt étamines. J'ai dit pour chaque pétale placé réguliérement, comme ils le ſont dans toutes les fleurs à cinq pétales. Mais lorſque les pétales ſurnuméraires ſont placés ſur un ſecond rang devant les autres, chacun de ces pétales ſurnuméraires diminue d'une ou de deux le nombre des étamines. Quelquefois ces pétales ſont placés derriere les pétales réguliers; & alors ils ne diminuent point le nombre des étamines. Cette obſervation n'eſt pas ſans exception, & n'a point lieu pour les dernieres fleurs de l'extrémité des montants, dont les parties n'ont ni nombre ni grandeur déterminés.

Les montants, les fouets, la queue des feuilles, &c. des Fraiſiers ſont garnis de poil ou duvet plus ou moins fort & épais.

ESPECES ET VARIÉTÉS.

I. *FRAGARIA vulgaris fructu rubro.*

FRAISIER commun à fruit rouge. (*Pl. I.*)

FRAGARIA ſylveſtris. FRAISIER de Bois. *Du Ch.*

LA plupart des Fraiſiers dont nous avons à traiter ne ſe trouvant que dans les jardins, nous ne décrirons point celui-ci tel qu'il eſt dans les bois, où il s'éleve de lui-même; mais tel qu'il devient dans les potagers & les terreins cultivés.

Ce Fraiſier, qui dans les bois multiplie peu ſes œilletons, & dont les folioles des plus grandes feuilles ont à peine deux pouces de longueur ſur dix-huit lignes de largeur, reçoit de la culture & du terrein tant d'accroiſſement & de vigueur, que ſouvent il forme des touffes de quinze à vingt œilletons qui portent un grand nombre de feuilles dont les folioles ont quelquefois trois pouces huit lignes de longueur, & deux pouces huit lignes de largeur. Leurs bords ſont garnis de dentelures longues & très-aiguës. Le dehors eſt d'un vert blanchâtre relevé de nervures déliées, mais très-ſaillantes; le dedans eſt d'un vert plus gai que foncé, creuſé de ſillons d'autant plus profonds, que la feuille qui eſt pliſſée ſur chaque nervure dans le bouton, ſemble toujours conſerver quelqu'impreſſion de cette premiere diſpoſition. Les queues des feuilles ſont aſſez fermes, longues de quatre à ſept pouces.

Ses filets ſont ordinairement teints de rouge; ils s'alongent & ſe ramifient beaucoup.

Chaque œilleton donne ſouvent pluſieurs montants qui s'élevent de ſix à dix pouces, produiſent beaucoup de rameaux, &

& par conſéquent beaucoup de fleurs. Les montants, les filets & les queues des feuilles ſont garnis d'un poil fin, court & peu épais.

Ses fleurs s'épanouiſſent bien, parce que les découpures du calyce s'ouvrent aſſez pour faire angle droit avec le pédicule de la fleur, ſur lequel elles ne ſe renverſent que quand le renflement du fruit, à cette extrémité, leur fait perdre cette premiere direction : c'eſt un caractere propre aux fleurs de la plupart des Fraiſiers de notre continent. Les fleurs qui ſortent des premiers nœuds du montant, ont neuf ou dix lignes de diametre. Souvent leurs pétales ſurpaſſent le nombre de cinq ; & les échancrures du calyce ſont ſujettes aux accidents indiqués dans la deſcription générique. Les fruits qui ſuccedent à ces fleurs ſont les plus gros & ſouvent anguleux. Je n'ai point vu de ces Fraiſes d'une forme irréguliere dans les bois ; & il s'en trouve rarement parmi celles de la premiere récolte qu'on fait ſur ces Fraiſiers tranſplantés dans les potagers : de ſorte que ces difformités ne peuvent s'attribuer qu'à une nourriture abondante qui rend la plante très-vigoureuſe, & exubérante dans ſes productions.

Les fruits de ce Fraiſier, tant dans les bois que dans les potagers, ſont raccourcis, ayant moins de hauteur que de diametre ; ou alongés, de la forme d'un œuf tronqué, ayant autant ou plus de hauteur que de diametre. Une Fraiſe de bois eſt belle, lorſqu'elle a ſix lignes de diametre & une hauteur égale. Dans un terrein cultivé, on en trouve dès la premiere récolte qui ont neuf lignes de diametre, & de ſix à dix lignes de hauteur.

La peau eſt d'un rouge foncé vif & brillant du côté du ſoleil : le côté oppoſé eſt d'un rouge plus clair ; en quelques endroits, d'un blanc un peu verdâtre, ou très-légérement lavé de rouge.

Tout le monde connoît la délicateſſe de ſa chair, ſon goût & ſon parfum ; & quoique la culture retranche preſqu'autant

de la bonté de cette Fraiſe, qu'elle ajoute à ſa groſſeur, nulle autre, excepté celle des Alpes, ne lui peut être comparée.

Les pepins ſont placés dans de petits enfoncements ſur la peau des groſſes Fraiſes, & à fleur ſur les petites. Leur couleur eſt la même que celle de la peau, mais d'un ton plus foncé.

Les premiers fruits ſe recueillent ſur ce Fraiſier, à l'expoſition du midi, vers la fin de Mai, & les derniers, à l'expoſition du nord, vers la mi-Août.

II. *FRAGARIA vulgaris fructu albo.* C. B. P.

FRAISIER commun à fruit blanc.

FRAGARIA ſylveſtris alba. FRAISIER blanc. *Du Ch.*

CE FRAISIER eſt une variété du précédent, dont les caracteres ſuivants le diſtinguent. 1°. Ses feuilles ſont d'un vert plus clair, & la pointe de leurs dents eſt blanche. 2°. Ses filets ne ſe teignent point de rouge. 3°. La peau de ſes fruits eſt d'un blanc qui jaunit un peu à leur maturité. 4°. Ses fruits ont moins de goût & de parfum. Les Jardiniers qui ſavent le diſtinguer à la feuille, ou qui le reconnoiſſent à d'autres caracteres, le laiſſent dans les bois, & évitent de le tranſplanter dans les jardins.

III. *FRAGARIA vulgaris flore ſemi-duplici.*

FRAISIER commun à fleur ſemi-double.

FRAGARIA ſylveſtris multiplex. FRAISIER double. *Du Ch.*

C'EST une autre variété du même Fraiſier, dont le caractere diſtinctif conſiſte dans la fleur. Ses pétales ſont au nombre de vingt à quarante-cinq, diſpoſés les uns devant les autres ſur pluſieurs rangs, & diminuant de grandeur à proportion qu'ils approchent du ſupport; de ſorte que les derniers ne ſont qu'un très-petit développement des étamines, dont on apperçoit quel-

quefois les ſommets ſur le milieu de ces petits pétales. Ses étamines, ſoit qu'elles ſoient développées en pétales, ſoit que ceux-ci occupent leur place, ſont réduites au nombre de cinq à dix. Le ſupport des piſtils, & le fruit qu'il forme, ſont moins gros que ceux du Fraiſier, nº. 1; mais la couleur, le goût & le parfum ſont les mêmes.

La culture de ce Fraiſier n'étant avantageuſe ni pour le fruit, dont la groſſeur excede peu celle des Fraiſes des bois, ni pour la fleur, qui étant petite, ne peut faire une décoration remarquable ſur les parterres, on ne le trouve que dans les jardins de quelques Curieux.

Dans les bois & dans les ſemis de Fraiſier commun, on trouve quelques pieds de Fraiſier à feuilles panachées: *Fragaria vulgaris variegato folio*. H. R. P. que je ne crois pas devoir regarder comme une variété; parce que ſouvent la maladie diſparoît lorſqu'on cultive ces Fraiſiers dans une bonne terre; ou ſi elle perſévere, elle ne ſe communique qu'aux pieds produits par leurs filets, & ne ſe tranſmet point à ceux qui viennent de leurs ſemences.

IV. *FRAGARIA vulgaris ſine flagellis* (*ceu ramulis*) *repentibus*.
FRAGARIA eflagellis. Du Ch.
Fraisier ſans coulants.

On remarque dans les plants de Fraiſiers cultivés, que les pieds qui jettent beaucoup de filets, tallent peu, & que la plupart de leurs œilletons ne montent point; ſans doute parce que la ſubſtance néceſſaire pour les perfectionner eſt abſorbée par les coulants, qu'on peut regarder comme des jets gourmands qui ne propagent le Fraiſier qu'au préjudice de ſa fécondité. Le caractere propre du Fraiſier ſans coulants, eſt de ne donner que des œilletons qui forment une touffe fort étendue, & dont un

grand nombre produit du fruit. Comme ces œilletons se serrent les uns les autres, ils s'élevent un peu plus que ceux des autres Fraisiers, & les queues des feuilles s'alongent davantage, ce qui le fait quelquefois nommer *Fraisier-buisson*. Du reste, toutes ses parties sont semblables à celles du Fraisier, n°. 1, dont il est une variété constante & très-estimable, qui se perpétue sans dégénérer par les œilletons éclatés & par les semences. Les premiers pieds de ce Fraisier ont été trouvés dans les bois, & transportés dans les jardins, où il est encore trop rare. Si le Fraisier commun & le Fraiserat ont quelque commerce ensemble, je soupçonnerois celui-ci d'en être le fruit, réunissant aux caracteres de ce Fraisier, l'avantage de taller & de ne point filer.

V. *FRAGARIA vulgaris folio simplici.*

FRAISIER commun à feuille simple.

FRAGARIA Monophylla. FRAISIER de Versailles. *Du Ch.*

M. DU CHESNE fils, ayant semé en 1761 des graines de Fraises communes, gagna une variété à feuilles simples qui se perpétue constamment par les semences & par les filets. Ses œilletons sont un peu plus longs, ses montants plus branchus, & ses fleurs plus sujettes à divers accidents qui sont marqués dans la description générique. Mais ce qui le caractérise particuliérement, ce sont ses feuilles, dont quelques-unes, en très-petit nombre, & sur quelques pieds seulement, sont divisées en deux folioles, ou en trois comme celles des autres Fraisiers; d'autres sont simples, découpées plus ou moins profondément, réguliérement en trois pieces, ou irréguliérement en deux; & les autres (c'est le très-grand nombre) sont simples & entieres, fort larges à leur épanouissement, d'une forme qui résulteroit de deux grands côtés de folioles latérales, réunies sur une même nervure, ou mieux, des trois folioles d'une feuille ordinaire, rangées de façon que la foliole directe placée

ſur les deux latérales, cache leur extrémité. Les côtés de cette feuille qui, près de l'épanouiſſement, ſont ſi larges que ſouvent ils ſe croiſent & couvrent l'extrémité de la queue, ou ſont joints comme dans les feuilles pavoiſées, montrent, dit M. du Cheſne, « que cette feuille n'eſt pas ſimple par la ſuppreſſion » des deux folioles latérales; mais au contraire par leur réunion » avec celle du milieu ». De même que le grand côté des folioles latérales, la direction de ſes nervures qui, comme celles du Fraiſier de Verſailles, font un angle preſque droit avec la groſſe arrête; & les rudiments de folioles qui naiſſent ſur la queue de quelques feuilles de Fraiſier, ſemblent indiquer que chacune des folioles latérales réſulte de l'aſſemblage de pluſieurs, & que la feuille du Fraiſier pourroit être compoſée de cinq folioles, ou davantage, comme il s'en trouve ſur quelques Fraiſiers, & principalement ſur un Fraiſier vert que M. du Cheſne poſſède depuis peu.

Quoique les accidents, qui ſe trouvent fréquemment ſur les fleurs & ſur les fruits du Fraiſier de Verſailles ſoient les ſuites d'une grande vigueur dans les Fraiſiers; cependant, à en juger par ſes feuilles moindres en nombre comme en grandeur ſur chaque œilleton que dans le Fraiſier commun, par leurs queues, & les filets moindres en groſſeur, il ne paroît pas végéter avec une grande force.

VI. *FRAGARIA hortenſis.*

Fraisier cultivé. Fraisier freſſant. *Du Ch.*

Depuis long-temps on cultive avec ſoin des pépinieres de Fraiſier dans pluſieurs villages voiſins de Montlhéry, d'où les habitants de Montreuil, & beaucoup de Jardiniers tirent le plant de leurs Fraiſeraies. On le nomme *Fraiſier de Ville-du-bois*, ou *de Villebouſin*, villages où on l'éleve; plus ordinaire-

ment *Fraiſier de Montreuil*; M. du Cheſne l'appelle *Fraiſier Freſſant*, du nom du premier Pépiniériſte qui s'eſt occupé de ſa culture. Eſt-ce une eſpece différente du Fraiſier commun? en eſt-ce même une variété? S'il talle un peu davantage, ſi ſes feuilles ſont un peu plus grandes, & leurs queues plus longues; ſi ſes fruits ſont plus gros, & plus communément anguleux; ſes fleurs & les échancrures du calyce plus ſujettes à certaines ſingularités; toutes ces différences ne vont que d'un peu plus à un peu moins, ſans qu'on puiſſe déterminer le point ou le degré propre à chacune; & peut-être ne doit-on les attribuer qu'au plus ou au moins de culture. En effet, ſi le Fraiſier commun, tranſporté des bois dans un bon fond de potager, acquiert une grandeur égale ou peu inférieure à celle du Fraiſier de Montreuil, ſur-tout lorſque celui-là a été pris dans les endroits où l'on a fait du charbon ou quelqu'autre ouvrage dont les cendres ont engraiſſé le terrein; & ſi quelques-uns de ſes fruits parviennent à la même groſſeur; il n'eſt pas ſurprenant que le même Fraiſier élevé & cultivé dans des terreins amendés & bien préparés ſoit plus fort dans toutes ſes productions, lorſqu'il eſt porté dans un potager, & ſur-tout dans les terres de Montreuil & des environs, dont les habitants joignent à une longue expérience & à une intelligence admirable dans la culture, l'avantage du ſol qui ſemble créé exprès pour le Fraiſier & le Pêcher; car dans les terres moins favorables au Fraiſier, le plant de la Ville-du-bois ne prend point, ou très-peu d'avantage ſur celui des bois: & par-tout le parfum de ſon fruit eſt moindre. Quoique ces différences ſoient peu conſidérables, & qu'elles puiſſent n'être pas conſtantes; cependant ce Fraiſier eſt regardé comme une variété bien décidée du Fraiſier des bois. Elle a une ſous-variété à fruit blanc.

On en cultive une autre variété plus eſtimable, dont le fruit eſt plus gros, plus parfumé, & d'un rouge-brun très-foncé; on la nomme *Groſſe noire*.

VII. *FRAGARIA minor semper florens ac frugescens, Alpina.*

FRAISIER des Alpes. (*Pl. II.*)

FRAGARIA semper florens. FRAISIER des mois. *Du Ch.*

CE FRAISIER se distingue bien du Fraisier commun par plusieurs caracteres. Sa fécondité presque continuelle, & sa grandeur qui, dans les terreins les mieux cultivés, égale à peine celle des Fraisiers communs dans les bois, suffiroient pour établir sa différence.

Sa tige s'éleve peu. Des boutons qui se forment sous l'aisselle de ses feuilles, les uns produisent des filets très-déliés, mais pleins de force, dont les nœuds, peu éloignés les uns des autres, donnent naissance à de nouveaux pieds, qui, dès qu'ils ont poussé quelques feuilles, & souvent avant que leurs racines soient attachées à la terre, donnent des fleurs; au lieu que les pieds provenus des filets du Fraisier commun ne fleurissent qu'environ un an après leur naissance. D'autres boutons poussent des montants dont on trouve quelquefois quatre ou cinq sur la même tige. Quelques boutons, en petit nombre, donnent de nouveaux œilletons très-foibles & incapables de faire de belles productions, si l'on n'a soin de rechausser le pied, afin qu'ils s'enracinent, & tirent de la terre une nourriture qui ne leur est pas fournie assez abondamment par la tige-mere. De sorte que la culture multiplie peu les œilletons de ce Fraisier, au lieu qu'elle fait taller considérablement le Fraisier commun, qui, dans les bois, n'a souvent qu'une tige.

Ses feuilles sont à peu-près de la même grandeur que celles du Fraisier commun non cultivé, les folioles des plus grandes ayant au plus vingt-cinq lignes de longueur, sur une largeur de quinze à dix-huit lignes. Le dehors & le dedans sont garnis d'un poil fort court & peu épais, mais plus sensible que sur la feuille du Fraisier commun. La dentelure, la disposition des

nervures, &c. ſont les mêmes. Le poil de la queue des feuilles, des coulants & des montants, eſt plus long & plus épais.

Ses montants ſont menus, s'élevent rarement au-deſſus de ſix pouces, & ne ſe diviſent pas en un grand nombre de rameaux. Les fleurs qui ſortent des premiers nœuds des montants ont environ ſix lignes & demie de diametre. Rarement elles ont des pétales ſurnuméraires; mais les petites découpures du calyce ſe refendent preſque toutes, & les premiers nœuds manquent rarement de donner naiſſance à une feuille.

Ses fruits ſont plus gros que les plus belles Fraiſes de bois. Ceux qui ſortent des premiers nœuds du montant ont quelquefois près de huit lignes de diametre, ſur plus de neuf lignes de hauteur. Leur forme eſt très-alongée; ceux qui ſont les plus arrondis ſe terminent toujours par une pointe, & ne ſont pas applatis par les deux extrémités; cependant le plant qui commence à dégénérer, en produit qui ſont ſphéroïdes fort applatis par les extrémités. Les premiers fruits qu'on recueille ſur les jeunes plants élevés de ſemences, ſont ordinairement beaucoup plus longs que ceux qui viennent ſur les pieds formés par les filets des vieux Fraiſiers; ils ſont coniques, très-alongés, preſque cylindriques.

La peau eſt d'un rouge-brun plus foncé que celle des Fraiſes communes.

La chair a autant de goût & de parfum, & ſe conſerve beaucoup plus long-temps ſans ſe corrompre.

Les pepins ſont très-nombreux, d'un brun foncé, placés ſur la ſurface de la peau ſans enfoncement. Etant ſemés en Mars, Avril, ou Mai, on recueille du fruit avant l'hiver ſur les pieds qui en proviennent, environ quatre mois après qu'ils ſont levés: au lieu que le jeune plant des autres Fraiſiers élevé de graines, ne fleurit que la ſeconde ou troiſieme année.

Quoique le Fraiſier des Alpes ne ceſſe de nouer & de mûrir des

des fruits tant qu'on peut le préserver des grands froids, & soutenir sa végétation, & par conséquent en donner tous les mois de l'année dans notre climat même, lorsque l'hiver n'est pas trop rude; cependant on n'en recueille abondamment que depuis le mois de Mai jusqu'à la fin de Septembre.

Il est plus nécessaire pour ce Fraisier que pour aucun autre, de couvrir de mousse desséchée le terrein où il est planté, & d'en renouveller fréquemment le plant, que la culture fait bientôt dégénérer. Il veut un terrein fort léger.

VIII. *FRAGARIA sylvestris, flore hermaphrodito, abortivo.*
FRAGARIA sylvestris abortiva. Du Ch.
FRAISIER Coucou.

LORSQU'ON arrache du plant de Fraisier dans les bois, on est souvent séduit par la vigueur de certains pieds, qui semblent promettre des fruits beaux & abondants: on les cultive avec soin, & on n'en recueille rien. C'est un Fraisier stérile connu sous le nom de *Fraisier Coucou.*

Ses feuilles, à peu-près de même forme & grandeur que celles du Fraisier commun, sont un peu plus lisses, d'une étoffe plus mince, d'un vert plus foncé, & plus garnies de poil; leur dentelure ne paroît point différente. Elles sont portées par des queues plus menues & plus longues; & ainsi les touffes sont plus élevées.

Ses filets sont grêles, très-longs, & très-garnis de nœuds qui propagent beaucoup ce Fraisier.

Ses montants, leurs rameaux, & les pédicules des boutons à fleurs sont longs & effilés, tenant presque le milieu entre ceux du Fraisier commun, & ceux du Fraisier vert, n°. 17.

Sa fleur ressemble plus à celle du Fraisier vert qu'à celle du Fraisier commun. Les petites échancrures du calyce sont alongées,

& rarement elles se refendent. Les divisions intérieures se referment sur le support, après que les pétales sont tombés. Les étamines sont bien conditionnées, & leurs sommets remplis de poussiere. Quoiqu'il ne paroisse aucune défectuosité dans les pistils, cependant ils avortent, & le support se desseche entiérement, ou ne prend point d'accroissement total ni régulier; car quelquefois un seul pistil, ou trois ou quatre sont fécondés, & la partie du support qui les soutient, grossit, & forme comme une baye, ou une portion de Fraise; ou, si ces pistils sont éloignés les uns des autres, comme un fruit irrégulier composé de plusieurs petites bayes collées & unies sur un même support; telles qu'on voit quelques Framboises, dont le plus grand nombre des embryons est avorté. Ces productions informes se teignent légérement de rouge, du côté du soleil.

Ainsi ce Fraisier doit plutôt être détruit par-tout où il se trouve, que cultivé & multiplié.

IX. *FRAGARIA pubescens, flore amplissimo, fructu maximo, Chiloensis.*

FRAISIER du Chili. (*Pl. III.*)

FRAGARIA Chiloensis. Frutiller. *Du Ch.*

IL n'y a point de Fraisier aussi facile à reconnoître que celui-ci, ayant des caracteres particuliers qui le distinguent bien de tous les autres Fraisiers. Sa végétation & ses accroissements sont lents. Il est peu touffu, parce qu'il multiplie peu ses œilletons, & que chaque œilleton n'a ordinairement que huit ou dix feuilles. Ses montants, ses filets, la queue de ses feuilles sont beaucoup plus gros que ceux d'aucun Fraisier; & toute la plante, excepté son fruit & les parties intérieures de sa fleur, est garnie de poil blanchâtre, long & fort épais.

Ses feuilles, portées par des queues longues de trois pouces

& demi à cinq pouces, ſont moins étendues que celles du Fraiſier commun cultivé, & d'une étoffe très-épaiſſe. Par dehors elles ſont d'un vert pâle, relevées de nervures aſſez ſaillantes: le dedans eſt moins velu que le dehors, d'un vert foncé, & les ſillons y ſont peu marqués. La foliole directe, ſoutenue par un pédicule long de deux à quatre lignes, eſt arrondie par l'extrémité, & ſe termine en pointe peu aiguë à ſon épanouiſſement; ſa longueur eſt de vingt-quatre à vingt-ſept lignes, & ſa largeur eſt de dix-huit à vingt & une lignes. Les folioles latérales s'élargiſſent beaucoup plus vers leur épanouiſſement qu'à leur extrémité; leur longueur & leur largeur ſont à peu-près égales; leur arrête les diviſe ſuivant leur longueur en deux parties, dont l'inférieure eſt beaucoup plus grande que l'autre. Ainſi toutes les folioles ſont plus larges à proportion de leur longeur, que celles d'aucun autre Fraiſier. Leurs bords ſont garnis de dents peu profondes & peu aiguës, les unes figurées comme la pointe d'un écuſſon d'armoiries, d'autres en arc de cercle, quelques-unes plus aiguës, toutes terminées par une très-petite pointe. Il n'eſt pas rare de trouver ſur la queue un ou deux appendices longs de huit ou dix lignes & larges de ſept ou huit. Pendant que les feuilles ſont jeunes, leurs folioles retenant beaucoup de la diſpoſition qu'elles avoient dans le bouton, ſe roulent ou ſe creuſent en cuilleron; par la ſuite elles s'ouvrent & s'étendent davantage.

Ses montants s'élevent aſſez droits, ſont peu branchus, & portent rarement plus de ſept ou huit boutons à fleurs, dont les derniers avortent ordinairement. Les fleurs des premiers nœuds ſont très-grandes, quelques-unes ayant plus de dix-huit lignes de diametre, lorſqu'on les étend; car les pétales ſe roulent, ſe plient, ſe gaudronnent par les bords, & la direction des échancrures du calyce s'oppoſe à leur parfait épanouiſſement, parce qu'elles tendent à ſe rapprocher; & après la chûte des pétales,

elles se referment sur le support. Lorsqu'il grossit, elles sont obligées de céder & de s'ouvrir; mais elles demeurent toujours appliquées sur le fruit, sans s'en écarter ni se renverser sur le pédicule. Ce caractere est commun à ce Fraisier & à plusieurs des suivants. Le nombre des échancrures varie de dix à seize: une partie des extérieures se fend en deux ou trois pieces suivant sa longueur. Souvent les pétales sont plus nombreux que les échancrures intérieures; & les surnuméraires se placent devant les autres sur un second rang. Le centre de la fleur est occupé par un gros support couvert d'un grand nombre de pistils bien conformés, bien conditionnés, & capables de fécondité. Autour de sa base sont attachées sur le calyce plus de quarante étamines dont les filets sont fort courts, & les sommets avortés & sans poussiere, & par conséquent impuissants pour féconder les pistils; de sorte que ces fleurs, qui paroissent hermaphrodites, n'ont réellement qu'un sexe: & soit que le sexe mâle y soit devenu impuissant en changeant de continent; soit qu'il n'existe point d'individus hermaphrodites parfaits; soit qu'il n'existe point d'individus mâles; soit que les Voyageurs à qui nous devons ce Fraisier, n'ayent choisi que les pieds sur lesquels ils ont vu de beaux fruits, & ayent méprisé les autres comme stériles, ignorant que la fécondité de ceux-là en dépend; nous ne connoissons en Europe que des individus femelles ou hermaphrodites imparfaits.

Cependant des fécondations étrangeres ont rendu utile, dans quelques endroits du Royaume, la culture de ce Fraisier qu'on y voit planté avec des Fraisiers Ecarlate, Ananas, &c. & quelquefois il a donné des fruits dans plusieurs jardins de Paris; soit que le vent ait porté sur ses fleurs la poussiere des étamines de quelqu'autre Fraisier voisin; soit qu'il se soit trouvé dans quelqu'une de ses fleurs des étamines bien conditionnées & capables de féconder ses pistils; ce qui est nécessairement arrivé, s'il est

vrai, comme plusieurs l'assurent, qu'il ait produit des fruits étant sequestré, & hors de la portée de tout autre Fraisier. Enfin, M. du Chesne a découvert que le Capron mâle féconde très-bien le Fraisier du Chili. Ainsi le défaut de ses étamines, & l'absence de son individu mâle peuvent être réparés.

Mais la fleurison de ce Fraisier étant fort tardive, & ses premieres fleurs ne s'ouvrant quelquefois qu'avec, ou même après les derniers fleurs des Fraisiers qui peuvent le féconder; il faut que l'industrie, & l'intelligence dans la culture, lui assurent à temps les secours nécessaires pour rendre ses fleurs fécondes. On peut donc 1°. planter une planche de Fraisiers du Chili entre deux planches de Fraisiers Ananas, Capron, Framboise, Ecarlate, &c. dans l'espérance que quelques pieds plus lents à fleurir concourront avec le Fraisier du Chili. 2°. Planter le Fraisier du Chili dans un terrein chaud & bien exposé; transplanter en pots dans le mois de Mars des Fraisiers propres à le féconder, & les tenir à l'exposition du nord (deux moyens d'en retarder les fleurs); les porter auprès des Fraisiers du Chili lorsque ceux-ci commenceront à fleurir. 3°. Choisir dans les Fraisiers Ananas, Ecarlate de Bath, Ecarlate de Virginie qui ont donné du fruit en Mars sous des chassis, les pieds les plus vigoureux, & les planter entre les Fraisiers du Chili : ordinairement ceux-là commencent à refleurir en Juin & en Juillet, temps de la fleur du Fraisier du Chili. Ceux qui s'appliquent à la culture de ce Fraisier, pourront trouver d'autres voies pour arriver au même terme. J'ai oublié d'éprouver si les Fraisiers des Alpes ne pourroient pas féconder le Fraisier du Chili. Comme ils ont des fleurs presque toute l'année, ils lui fourniroient plus sûrement, qu'aucun autre, les secours dont il a besoin pour être fécond.

Les fleurs fécondées donnent des fruits plus gros que ceux d'aucun autre Fraisier. Souvent ceux des premiers nœuds ont plus de seize lignes de diametre, sur une hauteur presqu'égale

(si l'on en croit des Mémoires écrits sur ce Fraisier, il en porte d'une grosseur beaucoup plus considérable). Quoique le diametre de cette Fraise excede ordinairement sa hauteur, cependant elle paroît un peu alongée, étant beaucoup plus renflée vers le calyce qu'à l'autre extrémité, qui se termine plus souvent par un sommet un peu élevé, que par une pointe.

Sa peau est unie & brillante, très-légérement lavée de rouge du côté de l'ombre, dont quelques endroits demeurent d'un blanc un peu jaunâtre : l'autre côté se teint d'un beau rouge peu foncé.

Sa chair est ferme, d'un goût & d'un parfum excellents, inférieurs cependant à ceux de la Fraise Ananas. J'ai conservé de ces Fraises pendant près de huit jours sans aucune altération.

Ses pepins sont peu nombreux, fort gros, d'un rouge-brun, placés en saillie sur la superficie de la peau.

Ce Fraisier réussit mal dans les terres froides, humides, compactes. Un terrein chaud, léger, sablonneux, donne de la vigueur à la plante, de la grosseur & du parfum au fruit.

X. *FRAGARIA flore magno, fructu dilutè coccineo majore, seminibus in cortice loculoso depressis, Bathonica.*

FRAISIER Ecarlate de Bath. (*Pl. IV.*)

CE FRAISIER, nommé par quelques Jardiniers *gros Ecarlate*, *Ecarlate double*, & plus connu sous le nom d'*Ecarlate de Bath*, ville du Comté de Sommerset, où vraisemblablement on a commencé à le cultiver, paroît le plus grand de tous les Fraisiers; & quoiqu'il offre à l'œil un Fraisier fort différent du Fraisier du Chili ; cependant, en l'examinant, on peut le soupçonner d'en tirer son origine. On pourroit même les confondre au printemps lorsque ses feuilles naissantes, ses filets vigoureux, & ses montants gros & courts, n'ont pas encore acquis leur grandeur,

ſi toutes ces parties n'étoient pas beaucoup moins garnies de poil.

Lorſque la bonté du terrein & l'ombre favoriſent ſa végétation, ſes feuilles, ſoutenues par de groſſes queues longues de ſept à huit pouces, prennent une grande étendue ; leurs folioles ont plus de quatre pouces de longueur & plus de trois pouces de largeur : & il s'en trouve beaucoup qui ſont compoſées de quatre grandes folioles de quatre à quatre pouces & demi de longueur, & de deux pouces & demi à trois pouces de largeur, dont les deux inférieures ſont diviſées très-inégalement ſuivant leur longueur par l'arrête, & les deux autres moins également que la foliole directe des feuilles ordinaires. Les dentelures, grandes à proportion de l'étendue de la feuille, ſont formées par des arcs aſſez courbes, terminées par des onglets fort aigus. L'étoffe des feuilles eſt forte & épaiſſe ; les ſillons & les nervures ſont peu marqués ; la ſurface eſt unie & luiſante, quoiqu'un très-grand nombre de petits ſillons qui ſe rencontrent & ſe coupent en divers ſens, la rende preſque ſemblable à du maroquin. La foliole directe arrondie à ſon extrémité, & diminuant preſque réguliérement de largeur vers le pédicule, qui eſt long de trois à huit lignes, eſt d'une forme approchant de celle d'une raquette.

Les montants ſont fort gros, & prennent une direction oblique plutôt que verticale. Au temps de l'épanouiſſement des premieres fleurs, ils n'ont, de leur naiſſance à leur premier nœud, que de ſix à douze lignes ; au temps de la maturité du fruit, ils ont de dix-huit lignes à trois pouces. Ils ſe diviſent & ſous-diviſent en pluſieurs rameaux & pédicules ; & portent rarement plus de dix boutons à fleurs, dont les derniers ne s'ouvrent point, ou fleuriſſent & ne nouent point : de ſorte que ce Fraiſier eſt de rapport médiocre.

Les fleurs ſont grandes : celles des premiers nœuds du montant

ont jusqu'à quatorze lignes de diametre. Le pédicule s'implante au fond du calyce dans un enfoncement qui se creuse davantage à mesure que le fruit fait du progrès. Les échancrures du calyce sont larges, un peu plus courtes que les pétales, au nombre de dix à quatorze. Les pétales sont de largeur & longueur presque égales; les uns se creusent; les autres se roulent ou se plient diversement; ils diminuent beaucoup de largeur à l'extrémité, qui se termine presqu'en pointe; leur nombre suit celui des divisions intérieures du calyce, & rarement il s'en trouve de surnuméraires. Les sommets des vingt-cinq à quarante-deux étamines sont de grosseur médiocre, portés par des filets dont les plus longs ont à peine deux lignes & demie. Le support est petit à proportion des autres parties de la fleur, n'ayant qu'environ deux lignes de diametre; il est couvert de pistils dont les styles sont assez longs & fort déliés. Ces fleurs répandent une odeur très-sensible. Lorsqu'elles sont passées, les échancrures du calyce se referment sur le support comme celles du Fraisier précédent; mais elles s'en écartent davantage, quand le fruit a acquis sa grosseur.

Des fruits, les uns sont sphéroïdes, les autres sont ovoïdes. Quelques pieds les produisent tous de l'une de ces deux formes; sur d'autres ils sont mêlés, les uns alongés, les autres plus ou moins arrondis. Le diametre des gros fruits ronds est de douze ou treize lignes, & leur hauteur d'environ dix lignes. La hauteur des gros fruits longs est de douze à treize lignes, & leur diametre, d'autant à leur plus grand renflement. La queue est grosse, longue de douze à quinze lignes.

La peau, du côté du soleil, est d'un rouge écarlate peu foncé, & les pepins sont d'un rouge-brun. L'autre côté se teint légérement de rouge, & les pepins sont d'un rouge écarlate.

Les feuilles s'élevant beaucoup plus que les montants, & dérobant le soleil à la plupart des fruits, le côté le plus exposé ne prend

prend ſouvent qu'un rouge clair, & les pepins un rouge vif; le côté inférieur demeure blanc, ou ſe lave de rouge très-clair, mêlé de jaune, & les pepins ſont d'un rouge clair, ou d'un jaune preſque paille.

Les pepins ſont petits, placés dans de petites niches ou cavités dont la profondeur eſt ordinairement égale au diametre du pepin, ſouvent eſt plus grande.

La chair eſt d'une conſiſtance moins ferme que celle des Fraiſes du Chili, d'un goût & d'un parfum agréables.

Ce Fraiſier veut le même terrein que le Fraiſier du Chili.

XI. *FRAGARIA glabra, fructu coccineo minore, ſeminibus in cortice loculoſo altiùs depreſſis, Virginiana.*

FRAISIER Ecarlate de Virginie (*Pl. V.*)

FRAGARIA Virginiana. FRAISIER Ecarlate. *Du Ch.*

IL y a long-temps que ce Fraiſier eſt connu dans nos jardins ſous les noms de *Fraiſier Ecarlate*, *Petit Ecarlate*, *Fraiſier de Hollande*, *Fraiſier de Barbarie*, *Capron*, *&c.* Ses œilletons nombreux & fort garnis de feuilles, le rendent plus touffu que la plupart des autres Fraiſiers.

Ses feuilles ſont grandes, d'un vert un peu bleuâtre en dedans, & plus clair en dehors; les dents ſont plus longues, plus étroites & plus aiguës que celles d'aucun autre Fraiſier. Les folioles, ſouvent longues de plus de cinq pouces, ſur trois pouces & demi de largeur, élancées vers leur naiſſance, ſont d'une forme alongée qui les diſtingue bien; leurs nervures ſont très-fines & peu ſaillantes, & les ſillons correſpondants ſont plutôt tracés que creuſés. Auſſi ces folioles ſe ſoutiennent mal, ſe renverſent en dehors & ſe roulent en dedans. L'étoffe des feuilles eſt ferme, mais très-mince; leur ſurface eſt liſſe; elles ſont portées par des queues aſſez courtes, ſur leſquelles on apperçoit plus de poils

que ſur les autres parties de ce Fraiſier, qui, en comparaiſon des autres, peut paſſer pour n'en point avoir.

Ses filets ſont longs & vigoureux, d'un vert tirant ſur le jaune, & rarement ſe teignent de rouge. Comme il file autant qu'il talle, il ſe multiplie abondamment.

Ses montants, qui s'élevent preſque toujours obliquement & penchés vers la terre, ſont fort courts, ayant d'un à trois pouces au plus de longueur juſqu'à leur premier nœud. Ils portent rarement plus de dix fleurs (ordinairement de quatre à neuf), dont les pédicules ſont longs & menus, & s'implantent au calyce dans un enfoncement.

Les grandes échancrures du calyce ſont longues, étroites, & terminées par une pointe très-aiguë: les diviſions extérieures ſe fendent ſouvent en deux ou trois. Les premieres fleurs de chaque montant ont environ neuf lignes de diametre, & preſque toujours ſix ou ſept pétales placés réguliérement, & par conſéquent douze ou quatorze échancrures au calyce. Les pétales ſont de forme ovoïdale, beaucoup plus étroits à l'extrémité qu'au milieu. Les autres fleurs ont ſix ou ſept lignes d'étendue, & rarement plus de cinq pétales, dont la forme eſt plus arrondie. Les ſommets des étamines ſont petits, & portés par des filets longs & très-déliés. Le ſupport eſt petit, mais ſon accroiſſement eſt aſſez rapide, pour que la maturité du fruit prévienne de quinze jours celle de nos Fraiſes communes.

Lorſque les pétales ſont tombés, les petites diviſions du calyce demeurent à peu-près dans la même direction qu'elles avoient pendant l'épanouiſſement de la fleur, faiſant un angle droit avec le pédicule: mais les grandes diviſions ſe referment preſqu'entiérement, & demeurent appliquées ſur le fruit juſqu'à ce qu'il ait acquis ſa maturité. Alors toutes les diviſions, grandes & petites, prennent différentes directions; les unes demeurent couchées ſur le fruit; les autres ſe renverſent ſur le pédicule; d'autres ſe contournent en divers ſens.

Le diametre des plus gros fruits excede rarement neuf lignes; & leur hauteur eſt preſqu'égale; leur forme approche de celle d'un œuf tronqué. Ceux qui viennent vers l'extrémité du montant ſont beaucoup moindres, & leur extrémité eſt plus obtuſe.

La peau eſt, du côté du ſoleil, d'un beau rouge écarlate brillant; & les pepins ſont d'un rouge-brun. L'autre côté eſt d'un rouge écarlate lavé, & ſouvent mêlé de jaune en quelques endroits; les pepins ſont, les uns d'un rouge clair, les autres d'un jaune pâle.

La chair, quoique très-fondante, eſt peu fine. Son parfum eſt particulier, médiocrement agréable lorſqu'on mange cette Fraiſe ſeule, mais très-bon lorſqu'on la mêle avec les Fraiſes communes.

Les pepins ſont placés dans des cavités ou alvéoles dont la profondeur eſt quelquefois égale à deux diametres des pepins, & qui ſont bordées de renflements de la peau très-ſaillants, qui rendent la ſuperficie du fruit très-inégale.

Ce Fraiſier, facile à diſtinguer de tous les autres, & qui ne reſſemble à l'Ecarlate de Bath même, que par le nom, & un peu par la couleur de ſes fruits, réuſſit bien dans toutes ſortes de terreins, & à toute expoſition. Il s'accommode de la chaleur artificielle des ſerres chaudes & des chaſſis; & après y avoir donné du fruit en Mars & Avril, ſi on le tient quelque temps à l'ombre, & qu'enſuite on le plante en pleine terre, il donne une ſeconde récolte abondante en Septembre.

Quelques Jardiniers donnent à ce Fraiſier une variété qu'ils appellent *Ecarlate de Canada*, dont les fleurs ſont plus grandes, quelques-unes ayant un pouce de diametre, & les pétales un peu plus arrondis par l'extrémité. Ses montants ſont encore plus courts (la plupart n'ont que ſix ou huit lignes juſqu'au premier nœud); s'inclinent ordinairement davantage, & portent un plus grand nombre de fleurs, de dix à quinze. Le parfum de ſes fruits

paroît un peu meilleur. Mais toutes ces différences n'étant pas faciles à ſaiſir, ni également ſenſibles ſur tous les pieds, je ne ſais ſi elles ſont ſuffiſantes pour établir une variété.

XII. *FRAGARIA flore ampliſſimo, fructu Ananæ ſaporem & odorem referente.*

FRAGARIA Ananaſſa. Du Ch.

FRAISIER Ananas. (*Pl. VI.*)

SI L'ON n'avoit vu naître ce Fraiſier des ſemences de la Fraiſe du Chili, on auroit difficilement ſoupçonné ſon origine, ayant moins de reſſemblance avec ſon auteur, qu'avec l'Ecarlate de Bath.

Ses filets, ſes montants & les queues de ſes feuilles ſont preſqu'auſſi gros que ceux du Fraiſier de Bath. Ses feuilles ſont un peu moindres, de même forme, de la même nuance de vert foncé en dedans, & de vert-clair-bleuâtre en dehors; leur dentelure eſt un peu plus profonde, & moins obtuſe; leur ſurface eſt plus liſſe, & imite moins le marroquin; les pédicules des folioles ſont plus longs. Enfin les feuilles, & toutes les parties de la plante ſont plus garnies de poil, mais beaucoup moins que le Fraiſier du Chili.

Ses montants s'élevent droits. Au temps de la fleur, ils ont environ trois pouces de hauteur à leur premier nœud. De la gaîne de ce nœud, qui eſt ordinairement accompagnée d'une feuille ſimple, il ſort de deux à cinq rameaux, dont chacun ſe diviſe en deux ou trois pédicules terminés par des boutons à fleur, & rarement ſe ramifie davantage. Le bouton eſt gros, court, très-renflé vers ſon pédicule.

Ses fleurs, preſqu'auſſi grandes, & plus régulieres que celles du Fraiſier du Chili, en different eſſentiellement par la réunion des deux ſexes, qui les rend hermaphrodites parfaites. Les divi-

ſions du calyce ſont fort grandes, au nombre de dix à ſeize, dont les petites ſe refendent quelquefois en deux ou trois. On y trouve communément ſix ou ſept pétales, rarement cinq. Ces pétales ſont un peu plus longs que larges, ſe rétréciſſent par les deux extrémités, ne ſe creuſent point; & lorſque la fleur eſt entiérement épanouie, ils forment différents replis, & ſe roulent en deſſous.

Les filets des étamines très-déliés, longs d'une ou deux lignes, portent de fort gros ſommets. Le ſupport eſt gros, élevé, & terminé comme le petit bout d'un œuf.

Ses fruits varient beaucoup dans leur forme. Les uns (c'eſt le plus grand nombre) ſont ovoïdes; d'autres ſont ſphéroïdes fort applatis par les extrémités; quelques-uns ſont irréguliers, applatis ſuivant leur hauteur, & terminés par pluſieurs pointes qui, étant rangées l'une à côté de l'autre, rendent l'extrémité de ces fruits fort large & plate; enfin il s'en trouve un aſſez grand nombre d'un diametre beaucoup plus grand que leur hauteur, très-renflés du côté du calyce, terminés à l'autre extrémité par un ſommet dont les côtés ont un peu plus de convexité que des arceaux gothiques. La groſſeur des Fraiſes Ananas, eſt bien inférieure à celle des Fraiſes du Chili, preſqu'égale à celle des Ecarlates de Bath. Les queues ſont attachées au calyce au centre d'une cavité large & profonde. Les échancrures du calyce demeurent appliquées ſur le fruit, & s'en écartent beaucoup moins que celles de l'Ecarlate de Bath.

La peau eſt liſſe & brillante: le côté de l'ombre eſt d'un blanc un peu jaune, légérement lavé de rouge, & les pepins ſont rouges: le côté du ſoleil eſt d'un rouge-pâle compoſé d'un mélange de rouge-brun & de jaune, & les pepins ſont d'un rouge-brun.

La chair eſt moins ferme, & a moins de fraîcheur que celle de la Fraiſe du Chili; mais ſon eau abondante eſt d'un goût &

d'un parfum très - agréables, imitant ceux de l'Ananas.

Les pepins, peu nombreux, sont plus gros que ceux de la Fraise de Bath, moindres que ceux de la Fraise du Chili, & de même saillants sur la peau; quelques - uns y sont tant soit peu enfoncés.

Nota. La Figure de ce Fraisier ne représente qu'une feuille de moyenne grandeur & une feuille naissante; & les fruits attachés à une tige incomplette, ne sont pas de la forme la plus ordinaire à ces Fraises. Elle peut être suppléée par la Figure du Fraisier de Caroline, dont la tige & les fruits, un peu plus gros qu'ils ne sont ordinairement, représentent bien ceux du Fraisier Ananas.

Ce Fraisier & le suivant languissent & périssent bientôt dans les terres compactes, ou glaiseuses.

XIII. *FRAGARIA flore magno, Carolinienfis.*
FRAISIER de Caroline (*Pl. VII.*)

CE FRAISIER a tant de ressemblance avec le précédent, qu'il est difficile de l'en distinguer, si l'on ne l'examine avec attention. 1°. Toutes ses parties sont un peu moindres que celles du Fraisier Ananas. 2°. Il est beaucoup moins garni de poil. 3°. Ses montants sont plus courts. 4°. Ses boutons à fleurs sont plus alongés, & moins renflés. 5°. Les divisions du calyce sont plus grandes, & les petites se fendent rarement. 6°. Les pétales sont un peu moins étendus, & dans la plupart des fleurs, ils n'excedent point le nombre de cinq. 7°. Le support paroît moins gros. 8°. Les fruits sont moindres, ordinairement réguliers dans leur forme, prennent un peu plus de couleur; leur parfum excellent est cependant moins agréable que celui de la Fraise Ananas, dont il approche beaucoup. 9°. Dans les semis de Fraisiers Ananas, on n'a jamais trouvé de variété fort sensible; au lieu que les graines

du Fraiſier de Caroline ont produit des Fraiſiers très-différents dans leurs fleurs, leurs fruits, & toutes les parties de la plante.

XIV. *FRAGARIA ſcabra, flore fœmineo, fructu purpureo, Moſchato.*
Capron femelle. (*Pl. VIII.*)
FRAGARIA Moſchata. Capiton. *Du Ch.*

Les Jardiniers abuſent du nom de ce Fraiſier pour déſigner des Fraiſiers dégénérés, dont les fruits ſont gros, mais inſipides, ou déſagréables au goût. Croire que des Fraiſiers ſe changent par la culture & dégénerent en Caprons, c'eſt une erreur. Le Capron eſt une eſpece ou race bien décidée, qui ſe perpétue conſtamment par ſes filets & ſes ſemences, & conſerve des caracteres qui lui ſont propres, & qui le diſtinguent bien des autres Fraiſiers. Et ſi ſa culture eſt tellement négligée que la plupart des Jardiniers ne le connoiſſent que de nom, c'eſt plutôt à cauſe de ſa ſtérilité à laquelle ils ne ſavent pas le remede, qu'à cauſe de la qualité de ſes fruits ; puiſque ſous d'autres noms, qui le dérobent aux préventions vulgaires, on le trouve dans quelques jardins traité avec diſtinction, & cultivé avec ſoin.

Ses touffes, par le nombre de leurs œilletons & de leurs feuilles, ſont plus fortes que celles d'aucun autre Fraiſier, excepté celles du Fraiſier ſans coulants. Ses montants, ſes filets, & la queue de ſes feuilles ſont beaucoup plus longs & plus gros que ceux du Fraiſier commun cultivé, & garnis de poil plus rude & plus épais.

Ses feuilles, portées par des queues longues de ſept à huit pouces, ſont beaucoup plus grandes que celles du Fraiſier commun ; & la longueur des folioles eſt plus grande à proportion de leur largeur. Celle du milieu a quelquefois plus de quatre pouces de longueur, ſur trois pouces neuf lignes de largeur ; elle s'élance ou ſe rétrécit beaucoup par les extrémités, mais moins à ſon

épanouissement qu'à l'autre bout. Les folioles latérales sont de même largeur vers leur pédicule, un peu moins longues, & se terminent en pointe plus étroite. Les bords sont garnis de dents longues, terminées en pointe aiguë; leurs côtés forment des arcs assez courbes. Le dedans est d'un vert-clair un peu jaune; le dehors, d'un vert-blanchâtre. Le dehors étant relevé d'arrêtes qui donnent naissance à un très-grand nombre de petites nervures fort saillantes, & le dedans creusé profondément d'autant de sillons correspondants, la surface des feuilles est rude au toucher, & n'a point le luisant des feuilles des Fraisiers d'Amérique.

Ses grosses tiges s'élevent droites, portent à leur premier nœud une feuille composée de trois folioles assez grandes. Elles se divisent & sous-divisent en plusieurs branches & pédicules qui soutiennent de neuf à quinze boutons à fleurs. Comme ils s'élevent presque tous à la même hauteur au temps de leur épanouissement, & que la plupart s'ouvrent en même temps, ils forment comme un bouquet au-dessus des feuilles; ce qui fait nommer le Capron, en quelques endroits, *Fraisier à bouquet.*

Les premieres fleurs ont dix ou onze lignes de diametre; les dernieres en ont de six à neuf. Les divisions intérieures du calyce sont grandes & larges; les petites sont moindres d'environ la moitié, & se fendent très-rarement. Aussi-tôt que les fleurs sont épanouies, toutes ces divisions se renversent en dehors & s'inclinent vers le pédicule. Les pétales, qui ordinairement n'excedent point le nombre de cinq, sont grands, bien arrondis par leur extrémité, un peu plus larges que longs, d'un blanc très-pur, excepté l'onglet qui se teint d'un beau jaune-clair. D'abord ils sont concaves; ensuite ils s'applanissent & se renversent en dehors sur les échancrures du calyce; ce qui découvre & fait paroître encore davantage le support, qui est très-gros, très-élevé, & couvert d'un grand nombre de pistils bien conditionnés. Les styles des étamines sont fort gros par leur base; la plupart n'ont qu'environ

qu'environ demi-ligne de longueur; ils ſont terminés par de ſi petits ſommets que l'œil auroit peine à les diſtinguer, s'ils n'étoient bordés de brun foncé. Ces ſommets avortés ne contiennent aucune pouſſiere néceſſaire pour féconder les piſtils. Auſſi ni les embryons ni le ſupport ne prennent point d'accroiſſement, & la fleur n'eſt ſuivie d'aucun fruit, ſi elle ne reçoit la fécondité d'un individu mâle de ſon eſpece, ou d'un Fraiſier hermaphrodite d'Amérique. Nous ſommes encore redevables de cette découverte à M. du Cheſne, qui a délivré ce Fraiſier de l'opprobre de la ſtérilité. Les Cultivateurs avertis que ſes fleurs ne ſont point hermaphrodites, multiplieront les individus femelles, diminueront le nombre des individus mâles, qu'ils préféroient à cauſe de leur vigueur & de leur facilité à ſe propager, & ils les réduiront à un quart ou un ſixieme des individus femelles dans chaque planche. Ceux qui ont des Fraiſiers Ananas, ou d'Ecarlate de Bath, ou d'Ecarlate de Virginie, rejetteront entiérement les Caprons mâles; planteront un ou deux rangs, ou ſeulement quelques pieds de ceux-là dans les planches de Caprons femelles; & ſe procureront le même avantage, ſans employer leur temps & leur terrein à une culture ingrate de Fraiſiers ſtériles.

Aux fleurs femelles fécondées ſuccedent des fruits très-adhérents au calyce, d'une forme preſque ovoïde, dont le plus grand renflement eſt plus près du calyce que de l'autre extrémité. Le diametre des plus gros eſt de neuf à onze lignes, & leur hauteur eſt à peu-près égale. Leur peau, du côté du ſoleil, eſt d'un rouge-pourpre, quelquefois aſſez foncé & tirant ſur le violet; l'autre côté eſt plus clair, & ſouvent quelques endroits ſont jaunes ou blanchâtres. La chair eſt ferme, & l'eau peu abondante. Dans les terreins froids & humides, leur goût & leur parfum, mêlés de miel & de muſc, ſont peu agréables; les terreins chauds & légers peuvent procurer à cette Fraiſe plus d'eſtime qu'on ne lui en accorde communément. Les pepins ſont gros, quelquefois

placés dans de petits enfoncements peu creufés, d'un brun foncé du côté du foleil, plus clairs, ou jaunes du côté de l'ombre.

M. du Chefne ayant femé des graines de Caprons, elles ont donné des individus mâles & des individus femelles en nombre à peu-près égal.

XV. *FRAGARIA fcabra, flore mafculo fterili.*

Capron mâle.

Le Capron mâle differe effentiellement du Capron femelle par les étamines de fa fleur, dont les filets font longs de deux à trois lignes, & les fommets font fort gros & remplis de pouffiere féminale. Les défauts de fes piftils ne font point fenfibles à la vue, & la caufe de leur ftérilité eft inconnue. Paroiffant auffi bien conformés que ceux des fleurs du Capron femelle, leur deffèchement feul, après que la fleur eft paffée, montre évidemment ce qu'on ne peut même foupçonner pendant qu'elle fubfifte. Le fupport eft beaucoup moins gros & moins élevé que celui des fleurs du Capron femelle. Du refte toutes les parties de ce Fraifier, filets, montants, feuilles, pétales, &c. font plus grandes que celles du Capron femelle, fuite néceffaire d'une plus grande vigueur dans cet individu ftérile, que dans l'individu femelle que fa fécondité fatigue & affoiblit.

XVI. *FRAGARIA fcabra flore fœmineo, fructu rubro, baccæ Idææ fapore.*

Fraisier Framboife.

Les deux fexes de ce Fraifier font féparés fur des individus différents comme ceux du Capron, auquel il reffemble fi parfaitement dans toutes fes parties, que je n'en ferai point de defcription, me contentant d'indiquer les caracteres qui l'en diftinguent.

Ses fruits, de même forme & groſſeur que les Caprons, ſont d'un rouge-cerise du côté du ſoleil, & les pepins ſont bruns; le côté de l'ombre eſt lavé de rouge-clair, ou d'un beau jaune, & les pepins ſont rouges ou jaunes-paille. La chair eſt très-fondante, & l'eau abondante. Le goût eſt un peu vineux, & le parfum imite celui de la Framboiſe. Quelques fruits ont les pepins très-enfoncés; d'autres les ont très-ſaillants. Les derniers fruits de l'extrémité du montant ſont applatis par les extrémités, de la même forme que les Fraiſes communes. Quoique les montants ſoient fort gros, lorſqu'ils ſont chargés de fruits, il faut les ſoutenir avec des baguettes. Je crois qu'on le nomme en Angleterre *Hautboi.*

Ce Fraiſier, qu'on aſſure être originaire d'Amérique, & qu'on peut ſoupçonner d'être l'auteur du Capron, ou d'en être une variété, mérite d'être cultivé & multiplié. Le ver blanc l'attaque moins que les autres Fraiſiers.

Entre ſon individu mâle & celui du Capron, je n'ai pu trouver aucune différence. Il reçoit la fécondité de tous les Fraiſiers qui la procurent au Capron.

On cultive dans quelques Jardins ſous le nom de *Fraiſier Abricot*, un autre Fraiſier qu'on ne peut diſtinguer du Capron, que par ſes fruits. D'un côté ils ſont d'un rouge-brun foncé, & de l'autre ils ſont d'un blanc de cire, ou légérement teints de rouge. Leur chair eſt fondante; mais le goût & le parfum ſont très-foibles. Ainſi ces Fraiſes ſont fort inférieures aux Fraiſes-Framboiſes, & n'ont d'avantage ſur le Capron, que d'être fondantes.

XVII. *FRAGARIA gracilis, flore & fructu subviridibus.*

FRAGARIA viridis. Du Ch.

FRAISIER vert. (*Pl. IX.*)

Ce Fraisier, cultivé depuis long-temps en Angleterre, & connu récemment dans ce pays, végete avec une grande vivacité, talle beaucoup, & file encore plus. Ses montants, ses filets, les queues de ses feuilles, & presque toutes ses parties sont fort grêles, & garnies de poil assez long, mais peu épais.

Ses feuilles ont beaucoup moins d'étendue que celles du Fraisier commun cultivé; les folioles directes des plus grandes n'étant longues que de trente-deux ou trente-trois lignes, & larges de deux pouces. Les folioles latérales ont trois ou quatre lignes de moins sur chaque dimension, & sont divisées suivant leur longueur par leur grosse arrête en deux parties moins inégales que celles des autres Fraisiers; mais les appendices ou rudiments de folioles sont aussi fréquents sur la queue des feuilles de ce Fraisier, qu'elles sont rares dans les autres Fraisiers. La dentelure est grande, profonde, & très-aiguë. Le dehors de la feuille est d'un vert-blanchâtre, & relevé de nervures très-saillantes: le dedans est d'un vert un peu plus foncé que le Fraisier commun; & les sillons correspondants aux nervures sont fort profonds. Les folioles, avant leur développement étant plissées en éventail dans le bouton, conservent l'impression de ces plis plus long-temps & plus sensiblement que celles d'aucun autre Fraisier. Les feuilles, leurs queues, les montants, les filets, &c. sont couverts d'un poil assez épais.

Les montants, leurs rameaux, & les pédicules s'alongent beaucoup, & portent de huit à quinze boutons à fleurs. Ces boutons sont longs & menus. Les fleurs des premiers nœuds ont neuf ou dix lignes de diametre. Les échancrures intérieures du

calyce furpaffent les pétales en longueur : la plupart des petites échancrures fe refendent en deux ou trois. Les pétales, plutôt ovales que ronds à leur extrémité, fe creufent d'abord en cuilleron ; mais après l'entier épanouiffement de la fleur, ils s'applaniffent, & leurs bords forment différents plis & contours. Lorfque la fleur eft récemment ouverte, ils font de couleur herbacée, ou d'un vert lavé de jaune. Dans la fuite, les uns confervent cette couleur ; les autres s'éclairciffent, excepté à leur extremité, & deviennent d'un blanc qui n'eft pas pur, mais mêlé d'une légere teinte de vert. Souvent il en demeure quelques-uns attachés au calyce, qui ne fe deffechent qu'à la maturité du fruit. Les filets des étamines font déliés & fort longs, & leurs fommets font gros, d'un jaune-clair. Les piftils font d'un jaune-foufre ou très-pâle, avec une petite impreffion de vert. Toutes les fleurs d'un montant s'élevant prefqu'à une même hauteur, forment comme un bouquet terminal qui domine fur les feuilles. Lorfque les fleurs font paffées ; les grandes échancrures du calyce fe referment fur le fupport comme avant l'épanouiffement, & demeurent toujours inclinées ou appliquées fur le fruit ; lorfqu'il a acquis fa groffeur, quelques-unes s'en éloignent un peu, & fouvent leur extrémité fe replie ou fe renverfe.

Les fruits font à peu-près de la groffeur de ceux qu'on recueille la premiere année fur le Fraifier commun cultivé ; les plus gros excédant rarement huit lignes de diametre, fur fix lignes & demie de hauteur. Leur forme eft fphéroïde très-applatie par les extrémités, fouvent irréguliere, prefque jamais bien arrondie fur fon diametre. Le pédicule eft planté dans une cavité affez profonde ; & le fruit eft très-adhérent au calyce.

La peau fe lave légérement de rouge-brun du côté du foleil. L'autre côté eft d'un vert qui blanchit un peu lorfque le fruit eft en maturité.

La chair eft un peu ferme & caffante, lorfque ce Fraifier n'eft

pas planté dans un terrein chaud, & à une bonne expoſition. Les cloches ou les chaſſis aidant & perfectionnant ſa maturité, la rendent fondante & excellente.

Le goût & le parfum ſont très-agréables; cependant à proportion du degré de maturité.

Les pepins, peu nombreux, parce que la plupart des embryons avortent, ſont placés dans des enfoncements preſque auſſi creuſés que ceux de la Fraiſe Ecarlate.

Les fruits mûriſſent preſque tous enſemble, ce qui réduit beaucoup le temps de leur récolte; mais ce petit défaut qui n'eſt pas particulier à ce Fraiſier, n'empêche pas qu'il ne mérite d'être moins rare. Dans les terres & les années froides, il eſt ſujet au blanc, maladie qui ſe répand quelquefois juſque ſur ſes fruits, & leur donne un goût déſagréable de moiſi.

Dans la belle collection de Fraiſiers de M. du Cheſne, on trouve trois autres Fraiſiers verts qui m'ont paru ſupérieurs à celui-ci par la bonté de leurs fruits, & par leur plus grande facilité à mûrir parfaitement. L'un des trois eſt remarquable par ſes feuilles, dont un grand nombre eſt compoſé de cinq ou ſix folioles. M. du Cheſne ſoupçonne le Capron d'être né du Fraiſier Vert; & un célebre Jardinier m'a aſſuré avoir vu naître celui-ci du Fraiſier-Framboiſe.

CULTURE.

I. Le Fraisier ſe multiplie par les ſemences, les œilletons éclatés, & les jeunes pieds produits par les filets.

1°. Les graines doivent être recueillies ſur les Fraiſes les plus belles & les mieux conformées, parvenues à une parfaite maturité, ou même paſſées, & ſéchées ſur le pied. Lorſqu'on veut les ſemer, ce qui ſe peut faire depuis le mois de Mars juſqu'au commencement d'Août (en ſemant plus tard, la plupart des pepins ne levent qu'après l'hiver, ou le jeune plant ne devient pas aſſez

fort pour résister aux grands froids) on laboure un petit espace de terre meuble & légere; on unit la superficie, & l'on donne une ample mouillure: aussi-tôt on répand les graines, & on passe au tamis de crin de la terre meuble réduite en poussiere, en quantité suffisante pour les recouvrir d'environ demi-ligne. Cette poussiere tamisée sur la terre mouillée, s'humecte suffisamment, & s'attache aux graines. On couvre le tout d'un paillasson ou de grande paille, & de temps en temps on donne par-dessus des arrosements légers, pour entretenir l'humidité nécessaire à la germination des graines. De dix à vingt jours après, lorsqu'on voit quelques plantes sortir de terre, on retire le paillasson, & on l'éleve devant, afin de préserver le plant naissant de l'action du soleil qui le dessécheroit. On peut semer le Fraisier en pot de la même façon. L'Ouvrage de M. du Chesne contient plusieurs autres méthodes de faire ces semis. On sarcle, on arrose les jeunes Fraisiers, & on les laisse se fortifier. S'ils ont cinq ou six feuilles avant le mois de Novembre, on les transplante en pépiniere, mettant chaque pied séparément à cinq ou six pouces de distance l'un de l'autre, ou trois ou quatre pieds ensemble à huit ou neuf pouces de distance entre chaque touffe. S'ils sont trop foibles, on remet la transplantation au mois de Mars ou Avril suivant. Ce plant demeure en pépiniere jusqu'au mois d'Octobre ou de Novembre. Pendant l'été, il faut le sarcler, biner, arroser, effiler, &c.

2°. Les filets produisent de jeunes pieds propres à multiplier le Fraisier. Si l'on n'a besoin que de peu de plant, on pince les filets au-delà du second œilleton qui en est sorti, afin que ces deux œilletons profitent davantage. Si l'on a besoin de beaucoup de plant, on abandonne les filets à la force de leur végétation, & à leur fécondité. Ils donneront un grand nombre de jeunes pieds qu'on arrachera vers la mi-Novembre, pour les planter sur le champ en place aux distances convenables. Mais il

vaut mieux, à l'imitation des habitants de Montreuil, habiles Cultivateurs de cette Plante, les obiner, c'eſt-à-dire, les planter fort près les uns des autres dans des rayons, d'où on les retire vers le commencement d'Avril pour en former des planches. Il vaudroit encore mieux les mettre pendant un an en pépiniere dans un terrein de moindre qualité que celui qu'on deſtine à leur culture. Si l'on perdoit ſur la groſſeur du fruit, on gagneroit ſur ſon parfum.

3°. Si après la récolte des Fraiſes on rechauffe le pied des Fraiſiers pour faire enraciner les œilletons; au mois de Novembre ces œilletons éclatés & mis auſſi-tôt en place, forment un très-bon plant, préférable à celui qui vient des filets. C'eſt le moyen ordinaire de multiplier le Fraiſier ſans coulants.

Le plant de Fraiſier commun tiré des bois, ſe plante ſur le champ en place, ſans être obiné, ni mis en pépiniere. Tel eſt l'uſage de ceux qui le cultivent.

Le plant de Fraiſier des Alpes élevé de ſemences ou de filets, ſe met auſſi en place, ſans paſſer l'hiver en dépôt ou en pépiniere; parce qu'il fleurit un an plutôt que celui des autres Fraiſiers.

II. Une bonne terre franche, meuble, légere ſans être ſeche, eſt celle qui convient le mieux au Fraiſier. Il réuſſit plus ou moins bien dans toutes ſortes de terres, à proportion qu'elles approchent plus ou moins de celle-ci. Un pareil terrein n'a beſoin d'aucun engrais. On fume & on amende les terreins de moindre qualité, lorſqu'on préfere la groſſeur du fruit à ſon parfum. On ſait que les Fraiſes recueillies dans les bois ſont les plus excellentes, & qu'elles dégénerent de bonté en raiſon de la groſſeur qu'elles acquierent par la culture.

Dans les terres fortes & compactes où les Fraiſiers, ſur-tout ceux d'Amérique, ne peuvent ſubſiſter, on laboure & on dreſſe les planches ou plates-bandes; enſuite on creuſe, ſuivant leur longueur, autant de petites tranchées paralleles, larges de ſix pouces

ſur

ſur une égale profondeur, qu'on ſe propoſe de planter de rangs de Fraiſiers; & on les remplit de bonne terre légere & ſablonneuſe.

Le terrein, quel qu'il ſoit, neuf, ou autrefois occupé par des Fraiſiers, pourvu que ce ne ſoit pas depuis dix ou douze ans ou même davantage, étant défoncé ou labouré aſſez profondément pour détruire toutes les racines des mauvaiſes herbes; on le diviſe en planches de longueur à volonté, & de telle largeur, (ordinairement de quatre à cinq pieds) qu'on puiſſe facilement donner toutes les façons de la culture; & entre chaque planche on laiſſe un ſentier ou paſſage d'environ deux pieds.

On trace des lignes au cordeau ſuivant la longueur de la planche, pour régler les rangs de Fraiſiers. Le premier & le dernier rangs ſe plantent à ſix pouces du bord de la planche. L'intervalle d'un rang à l'autre eſt plus ou moins grand ſuivant l'eſpece de Fraiſiers. Une diſtance de ſix à huit pouces entre chaque rang de Fraiſier des Alpes eſt ſuffiſante.

On éloigne ceux du Fraiſier commun, du Fraiſier de Montreuil & du Fraiſier Vert, de onze à treize pouces.

Ceux du Capron & du Fraiſier ſans coulants, de douze à quinze pouces.

Ceux des Fraiſiers Ecarlate & Ananas, de quinze à dix-huit pouces.

Ceux du Fraiſier du Chili, de quinze à dix-huit pouces, ſi l'on plante un rang de ce Fraiſier & un rang de Fraiſiers Ananas pour le féconder: de douze à quinze pouces, ſi l'on plante du Capron mâle; & alors il ſuffit, dans les rangs de Caprons, de mettre alternativement un pied de Capron & un pied de Fraiſier du Chili. Par cette diſpoſition, il n'y aura dans une planche qu'environ un quart de Fraiſiers ſtériles. On diſpoſe de même les Fraiſiers Caprons mâles & femelles.

III. Tout étant ainſi préparé, on plante les Fraiſiers à la

cheville ou à la houlette, après en avoir retranché les vieilles feuilles & rafraîchi la pointe des racines, s'ils ne ſont pas récemment déplantés: la diſtance d'un pied à l'autre ſur un même rang doit être égale ou peu inférieure à la diſtance entre chaque rang; ayant attention de diſpoſer les pieds en tiers-point ou échiquier. Lorſqu'une planche eſt garnie de plant, on l'arroſe largement, à moins que le temps ne ſoit pluvieux, afin de plomber & joindre la terre aux racines. Des pieds très-forts, on n'en met qu'un en chaque place; des pieds foibles ou moyens, on en met deux enſemble.

Cette plantation ſe peut faire dans toutes les ſaiſons de l'année, même dans les grandes chaleurs de l'été, pourvu qu'alors on préſerve le plant du ſoleil & de la ſéchereſſe. Le meilleur temps eſt depuis la mi-Mars juſqu'à la mi-Avril, & même plus tard. Quelques-uns ne plantent les Fraiſiers des bois qu'en Septembre; mais ce plant ne pouvant pas, juſqu'au printemps ſuivant, & pendant l'hiver, taller & ſe fortifier, la premiere récolte de ſes fruits ne peut être auſſi conſidérable que s'il avoit été planté dès Avril ou Mai.

IV. On n'exige des Fraiſiers plantés au printemps que de multiplier leurs œilletons, prendre de la vigueur, & ſe préparer à donner l'année ſuivante des fruits abondants. C'eſt dans cette vue qu'on les traite la premiere année, ayant ſoin de les ſarcler, biner, arroſer, & de ſupprimer les montants s'il en paroît quelques-uns. Vers la fin du printemps, lorſque le grand mouvement de leur ſeve eſt ralenti, & que la force de leur végétation ſe modere, il faut retrancher tous les filets qu'ils ont produits; ou ne réſerver que les plus forts & les pincer au deuxieme œilleton, ſi l'on veut en tirer du plant, ou remplacer quelques pieds qui ont péri. En faiſant cette opération plutôt, il pourroit arriver aux Fraiſiers ce qui arrive à un arbre vigoureux dont on retranche tous les gourmands pendant la pleine ſeve; il en reperce davantage,

ou il tombe dans la langueur ; & comme le Fraiſier continue pendant tout l'été à pouſſer de nouveaux filets, il faut renouveller ce retranchement au moins tous les mois. Les binages, ſerfouiſſages, arroſements, la ſuppreſſion des filets, &c. ne ſont pas les principaux travaux de la culture d'un plant de Fraiſiers dans ſa premiere année ſeulement, mais pendant les trois années qu'il peut ſubſiſter.

V. Au printemps, lorſque les montants commencent à ſe montrer, élever des paillaſſons le long des planches du côté du midi (*) pour défendre de l'action continuelle du ſoleil le Fraiſier, qui aime l'ombre & l'abri des bois ; couvrir la terre de litiere, de paille courte, ou mieux, de mouſſe deſſéchée, pour entretenir la fraîcheur & l'humidité, & par-là ſoutenir la végétation égale ſans multiplier les arroſements, dont l'uſage trop fréquent diminue beaucoup le parfum du fruit : ce ſont des attentions utiles pour toutes les eſpeces de Fraiſiers ; & la derniere eſt néceſſaire au Fraiſier des Alpes, qui, dans quelques terreins, ne peut ſe ſoutenir ſans le ſecours continuel de la mouſſe. Et comme un grand nombre de pieds de ce Fraiſier périt après avoir donné ſon fruit, il n'eſt pas moins néceſſaire de lui conſerver quelques filets, & de diſpoſer leurs plus beaux œilletons entre chaque pied, ou entre chaque rang pour renouveller le plant & l'entretenir garni. On peut même ne point effiler ce Fraiſier & ſe procurer beaucoup de fruit ſur les œilletons de ſes filets, qui en produiſent avant même d'être enracinés.

Pincer l'extrémité des montants, & même en ſupprimer quelques-uns ſur les Fraiſiers qui en ont plus de quatre ou cinq, dans l'eſpérance d'avoir de plus beau fruit ; c'eſt une pratique au moins ſuperflue. Car un Fraiſier produit rarement plus de montants qu'il

(*) Lorſque les Fraiſiers ſont plantés au milieu d'un terrein découvert de tous côtés, & non ſur des plates-bandes d'eſpalier, ou dans des jardins fermés de murs ; de la mi-Novembre à la mi-Février, au plus tard, on éleve au contraire les paillaſſons du côté du nord pour défendre le plant des vents froids, ſi l'on veut avancer la maturité du fruit.

n'en peut nourrir : & les dernieres fleurs avortent ſur les pieds foibles & ſur la plupart des Fraiſiers d'Amérique ; ou ſi elles nouent, le volume de leurs fruits ajouté à celui des premiers fruits, n'y feroit pas une différence ſenſible. D'ailleurs, ſi les fleurs ſont ſucceſſives, les dernieres ne s'ouvrant que quand les premiers fruits ſont parvenus à leur groſſeur ou même à leur maturité, elles ne peuvent préjudicier à leur beauté.

Après la récolte des Fraiſes, on effile les Fraiſiers, on leur donne un ſerfouiſſage, & on rechauſſe le pied, dont ordinairement les œilletons ſe ſont fort alongés ; & le reſte de l'été on leur donne les arroſements néceſſaires pour entretenir leur végétation. Quelques Jardiniers en coupent toutes les feuilles ; mais expoſés tout nuds aux ardeurs du ſoleil, beaucoup d'œilletons, & même de pieds entiers périſſent, ſi l'on néglige de les rechauſſer, & de les arroſer fréquemment dans les ſéchereſſes.

Lorſqu'on a fait deux récoltes ſur les Fraiſiers, on les arrache ; & le terrein qu'ils ont occupé ne pourra ſervir au même uſage avant douze ou treize ans, à moins qu'on n'y rapporte & qu'on n'y mêle des terres neuves, ou qu'on n'y creuſe de petites tranchées, comme il eſt dit ci-devant.

Telle eſt en général la culture des Fraiſiers : j'omets le détail de pluſieurs petites attentions dont le bon ſens & un peu d'uſage inſtruiſent ſuffiſamment. Leur culture dans les ſerres-chaudes, ſur les couches, ſous les chaſſis, &c. n'eſt point de notre objet. On peut ſe procurer des Fraiſes des Alpes pendant tout l'hiver, avec bien moins de ſoins & de dépenſe, ſans employer la chaleur du feu ou des fumiers, qui eſt ennemie de ce Fraiſier. Il ſuffit de le garantir des grands froids avec une caiſſe couverte de ſon chaſſis vitré. On garnit la caiſſe par dehors de grande paille, ou de mouſſe, ou même de terre pour empêcher la gelée de pénétrer. Pendant la nuit on abaiſſe le chaſſis, & on jette des paillaſſons deſſus dans les fortes gelées ; pendant le jour, on le leve

pour donner de l'air, lorſqu'il n'eſt pas trop froid. Dans les hivers ordinaires, ce Fraiſier planté dans un eſpalier au midi, & couvert de paille, pendant la gelée ſeulement, interrompt peu ſa végétation & ſa fructification.

Quelquefois les vers de hanneton attaquent le Fraiſier, ſurtout dans les terreins fumés. Si ces inſectes ne ſont pas en grand nombre, les chercher en terre & les détruire eſt le ſeul remede connu. Mais s'ils ſont fort nombreux, le meilleur expédient eſt de faire ailleurs un nouveau plant, ou d'y tranſporter les reſtes de celui-ci, ayant ſoin de retrancher toutes les parties des racines & du pivot endommagées. Les fourmis & quelques autres inſectes font moins de tort aux Fraiſiers.

USAGES.

L'usage des Fraiſes ne s'étend point au-delà de leur ſaiſon. Elles ſe mangent crues, ſans ſucre, ou avec du ſucre; ſeules, ou avec de l'eau, du vin, de la crême, &c. on en fait des glaces: on les mêle dans des compotes, de l'eau de groſeilles, & autres préparations d'Office. Le feu détruit ou altere beaucoup leur parfum.

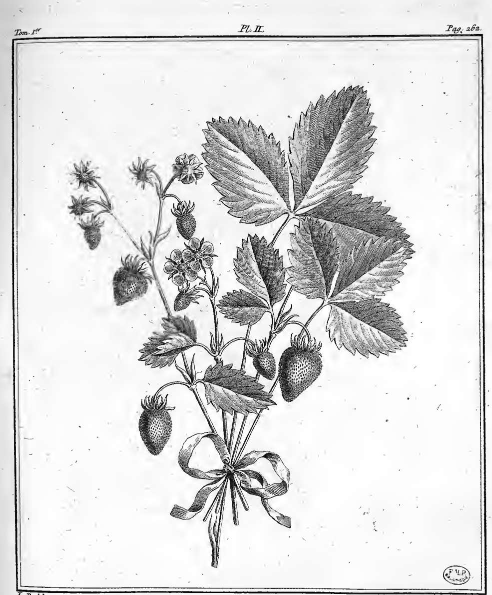
Ceux qui deſirent des connoiſſances plus étendues ſur cette Plante, peuvent conſulter l'Ouvrage de M. du Cheſne, qui contient un long & ſavant détail ſur la Nomenclature, la Généalogie, la Patrie, les Caracteres, la Culture, &c. des Fraiſiers.





L. B. del. Cne. Haussard Sculp.

Fraisier Commun.

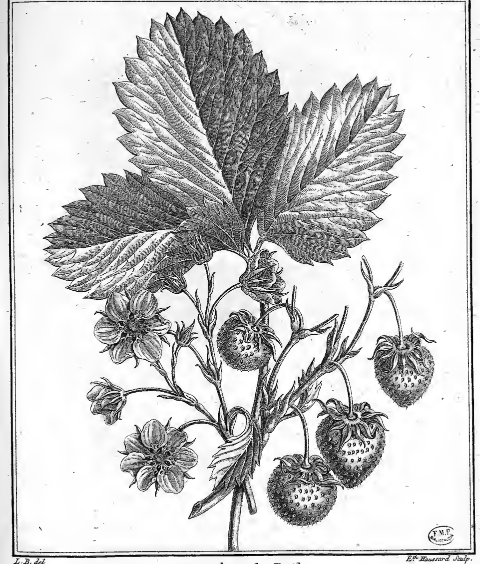


L. B. del. Elth Haussard Sculp.

Fraisier des Alpes.



Fraisier du Chily.



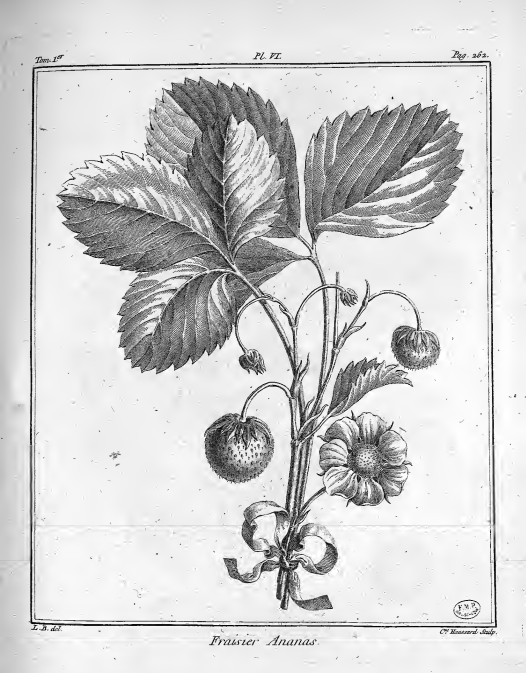
L. B. del. Et. Haussard Sculp.

Ecarlate de Bath.

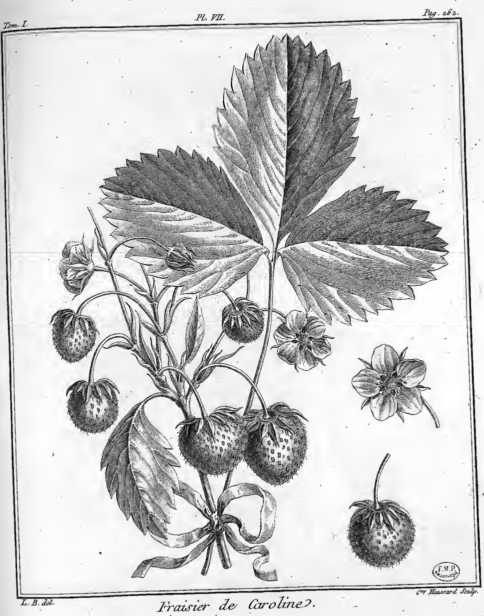


L. B. del. Cne Haussard Sculp.

Ecarlate de Virginie.

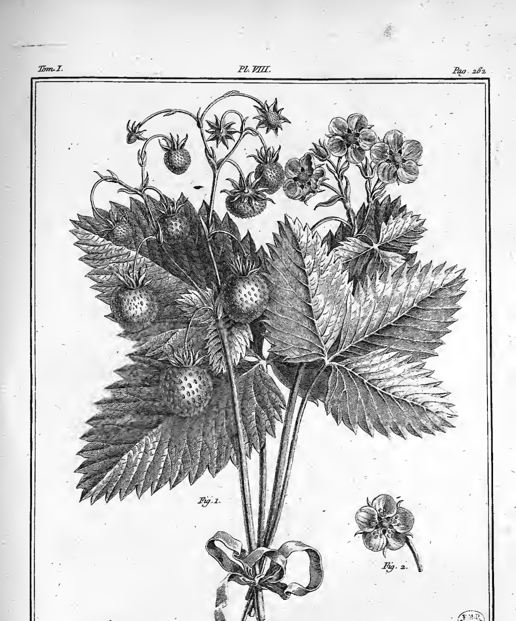


Fraisier Ananas.



L. B. del. Cre. Haussard Sculp.

Fraisier de Caroline.



L. B. del. Ed. Haussard Sculp

Capron.



L. B. del. E.th Haussard Sculp.

Fraisier Vert.

GROSSULARIA,

GROSEILLIER.

On cultive deux ſortes de Groſeilliers (ou Groſeliers), le Groſeillier à grappes, & le Groſeillier épineux.

I. GROSEILLIER à grappes.

DESCRIPTION.

Cet Arbriſſeau s'éleve & s'étend plus ou moins, ſelon la forme & la culture qu'on lui donne.

Ses bourgeons ſont droits, longs, gros & forts (je ſuppoſe qu'il n'eſt ni vieux ni en mauvais terrein). Ils ſont couverts d'un épiderme de couleur gris-de-lin, dont les fibres ſont longitudinales, ou ſuivant la longueur des bourgeons. Pendant l'hiver, il tombe par grandes pieces, & laiſſe ſur le bourgeon une eſpece de pouſſiere de même couleur, fort adhérente, qui couvre une écorce mince, tranſparente, coriacée, dont les fibres ſont circulaires ou ſpirales autour du bourgeon; le deſſus eſt brun-clair tiqueté de points blanchâtres; le deſſous eſt rougeâtre-clair ou de couleur de pelure d'oignon. Sous cette écorce, on en trouve une ſeconde plus épaiſſe, coriacée, d'un beau vert, dont les fibres ſont pareillement circulaires. Sous celle-ci, on en trouve une troiſieme d'un vert-clair; & enfin un liber ou une quatrieme écorce, blanchâtre, ſpongieuſe, & d'une conſiſtance peu ſolide. Les fibres de ces deux dernieres ſont longitudinales. Les branches de vieux bois n'ont point d'épiderme; mais les quatre écorces de

même nature, couleur, direction & consistance que celles des bourgeons. Tous les ans l'écorce externe se détache, & est remplacée par une nouvelle.

Les boutons des bourgeons sont gros, alongés, terminés en pointe très-aiguë, faisant un angle très-aigu avec la branche, quelquefois doubles & même triples, placés dans un ordre alterne, assez éloignés les uns des autres, excepté vers l'extrémité du bourgeon où ils se rapprochent.

De l'insertion & des premiers yeux d'un bourgeon taillé, il sort des boutons & des branches à fruit. Ces branches sont très-courtes, garnies dans toute leur étendue, qui souvent n'est pas de six lignes, & sur-tout à leur extrémité, de boutons à fruit, qui sont alongés, très-aigus, de même forme que ceux à bois, mais deux ou trois fois moindres.

Ainsi on peut distinguer sur le Groseillier, comme sur le Cerisier, quatre écorces, & trois sortes de boutons, à bois, à feuilles & à fruit; mais dans le Groseillier, les boutons à bois sont les plus gros, & ceux à fruit sont les moindres.

Les fleurs sont disposées en grappe & attachées alternativement sur une rafle, queue ou tige commune, par des filets ou pédicules très-déliés qui sortent de l'aisselle d'especes d'écailles, gaînes ou très-petites feuilles longues & pointues. Chaque fleur est composée 1°. d'un calyce d'une seule piece en forme de coupe très-évasée, & profonde d'environ demi-ligne; divisée presque dès le fond en cinq échancrures vertes, bordées de jaune-clair, longues d'environ une ligne, larges de près de deux lignes, renversées en dehors & roulées sur la coupe: 2°. de cinq pétales attachés aux bords intérieurs du calyce entre ses échancrures; ils sont si petits qu'à peine l'œil peut les appercevoir: 3°. de cinq étamines très-courtes attachées aux parois intérieures du calyce entre les pétales: 4°. d'un pistil dont le style se divise à son extrémité en deux branches recourbées; il repose sur un embryon

qui

qui ſert de fond au calyce, & devient un fruit fondant & ſucculent.

Les feuilles ſont alternes, attachées à la branche par des queues longues & groſſes qui les ſoutiennent aſſez droites. Elles ſont ſimples, découpées comme celles de l'Obier. Elles ont trois grandes ou principales découpures, qui ſont bordées de dents formées de deux ſegments de cercle, & terminées par une petite pointe aiguë. Ces dents ſont inégales en grandeur, & diſtribuées de ſorte que chaque découpure paroît compoſée de pluſieurs moindres. Les grandes feuilles de leur épanouiſſement à l'extrémité de la découpure directe, qui eſt la plus grande, ont environ trois pouces, & à l'extrémité des grandes découpures latérales, deux pouces trois lignes. De la queue à l'extrémité de chacune des découpures, il s'étend une groſſe nervure ſaillante qui ſe ramifie en pluſieurs moindres. Celles-ci ſe ſous-diviſent & s'étendent juſqu'à l'extrémité des portions du bord de la feuille qui paroiſſent de petites découpures. Le dedans de la feuille eſt creuſé de ſillons aſſez profonds, correſpondants aux nervures du dehors; de ſorte que la ſaillie des nervures d'un côté, l'enfoncement des ſillons de l'autre, rendent ſa ſurface peu unie. Elle eſt d'un beau vert; une partie de ſes nervures eſt ordinairement rouge, & ſouvent elle ſe teint toute de cette couleur en automne.

Le fruit vient par grappes contenant plus ou moins de grains, ſuivant que les fleurs ont coulé ou arrêté. Les plus nombreuſes ſont rarement compoſées de plus de quinze ou ſeize grains, qui ſont attachés à la rafle commune de la grappe par des queues très-menues, longues d'une à deux lignes. Ils diminuent de groſſeur vers l'extrémité de la grappe; ils ſont ronds, terminés par un ombilic bordé des échancrures deſſéchées du calyce qui ſubſiſtent juſqu'à la maturité du fruit. La peau eſt fine, unie, tranſparente ſi ſa couleur eſt rouge ou blanche. La chair eſt fondante. L'eau des Groſeilles comeſtibles, eſt d'une acidité que le ſucre

émousse & rend agréable. Dans les gros grains, on trouve de huit à douze, & dans les petits, de quatre à huit pepins ovales longs d'environ une ligne, larges de demi-ligne, attachés par un filet très-délié à une fibre commune.

ESPECES ET VARIÉTÉS.

I. *GROSSULARIA hortensis majore fructu rubro.* C. B. P.
GROSEILLIER à gros fruit rouge. (*Pl. I.*)

CE Groseillier est plus grand & plus vigoureux que les suivants. Ses bourgeons sont gros & forts; & les dimensions de ses feuilles sont plus grandes que celles qui ont été marquées dans la description de l'espece.

Ses grappes sont belles, & contiennent un grand nombre de grains, dont les plus gros ont cinq lignes de diametre & presqu'autant de hauteur. La peau est d'un beau rouge-clair. L'eau est légérement teinte de rouge; & son goût est d'une acidité agréable lorsque le fruit est bien mûr.

II. *GROSSULARIA hortensis majore fructu albo.* H. R. P.
GROSEILLIER à gros fruit blanc.

C'EST une variété du précédent, qui n'en est distinguée que par la couleur de son fruit, & l'acidité de l'eau qui est beaucoup moins vive. Plusieurs Jardiniers la confondent avec le Groseillier à fruit perlé, n°. 4.

Le Groseillier à gros grain, tant rouge que blanc, mérite d'être cultivé préférablement à tous les autres, pour son fruit qui est agréable à manger crud, en compotes & en confitures, pourvu qu'on l'emploie à ce dernier usage avant sa parfaite maturité; car alors il n'auroit pas assez d'acide.

III. *GROSSULARIA hortensis majore fructu carneo.*

GROSEILLIER à gros fruit couleur de chair.

CE Groseillier paroît être une autre variété du n°. I.

IV. *GROSSULARIA hortensis fructu margaritis simili.* C. B. P.

GROSEILLIER à fruit blanc. Groseille perlée.

CE Groseillier est une variété du Groseillier commun. Son fruit est plus gros & moins acide. Je ne fais point mention de ses autres variétés à feuilles panachées de blanc, & à feuilles panachées de jaune, qui ne méritent pas d'être cultivées pour leur fruit.

J'ai reçu depuis peu un Groseillier à fruit doux, dont les feuilles sont beaucoup moindres que celles des précédents; leur étoffe est plus forte, & leurs découpures sont plus alongées.

V. *GROSSULARIA non spinosa fructu nigro majore.* C. B. P.

GROSEILLIER à fruit noir. Cassis. Poivrier.

LE Cassis est moins touffu que le Groseillier.

Ses bourgeons sont de couleur jaunâtre.

Ses feuilles sont un peu plus grandes que celles du Groseillier commun. Leur surface est plus unie; & leur dentelure beaucoup plus aiguë. Leurs découpures plus alongées, se terminent plus réguliérement en pointe. Elles ont une odeur assez forte. Souvent elles retombent comme si elles souffroient de la sécheresse.

Ses fleurs sont composées comme celles du Groseillier. Le godet du calyce est peu profond. Les échancrures sont plus grandes & teintes de violet-clair à leur extrémité. Les pétales sont aussi plus grands. Elles sont disposées en grappes, rarement de plus de dix ou onze fleurs.

Ses grappes ne contiennent ordinairement que cinq ou six

grains; rarement neuf ou dix. Le grain eſt plus gros que celui du Groſeillier n°. 1. Sa peau eſt dure, d'un violet noir tiqueté de très-petits points blancs; lorſqu'on l'écraſe, elle rend une teinture d'un beau rouge-vif. Sa chair eſt fondante, d'un blanc-bleuâtre, d'un goût auſtere. On y trouve de dix à vingt pepins durs, anguleux, d'un brun-clair.

Ce fruit mûrit en Juin & Juillet; il n'eſt d'aucun uſage comme aliment, mais ſeulement comme remede.

VI. *GROSSULARIA Americana fructu nigro.*

GROSEILLIER d'Amérique à fruit noir. GROSEILLIER de Virginie.

CET Arbriſſeau reſſemble beaucoup au Caſſis. Son bois eſt plus menu, & ſes feuilles ſont moindres.

Ses fleurs, attachées au nombre de quinze ou vingt, & comme couchées ſur une rafle commune, ce qui les fait paroître en épi plutôt qu'en grappe, s'ouvrent moins que celles des autres Groſeilliers. Le godet du calyce, d'un vert très-clair, eſt long de près de trois lignes. Les échancrures preſque blanches, & les pétales ſont plus longs que ces mêmes parties de la fleur du Caſſis. Ainſi ſes fleurs ſont plus alongées que celles d'aucun autre Groſeillier; & quoiqu'elles contiennent les mêmes parties eſſentielles à la fructification & dans la même diſpoſition, elles paroiſſent fort différentes.

Le fruit eſt un peu plus gros que celui du Groſeillier commun. Sa peau eſt de la même couleur que celle du Caſſis. Son eau eſt preſqu'inſipide. Ses pepins ſont fort nombreux; j'en ai compté plus de cinquante dans des grains moyens. Il mûrit au commencement de Juillet, & eſt plus curieux qu'utile.

CULTURE.

1°. MULTIPLIER le Groſeillier à grappes par les ſemences,

seroit une voie longue, & qui peut-être ne procureroit pas les bonnes especes. Il est plus sûr & plus court de le perpétuer par des pieds éclatés garnis de racines, par les marcotes, & même les boutures, qui s'enracinent facilement.

2°. Le terrein le plus médiocre & la plus mauvaise exposition lui suffisent; mais il réussit mieux dans une bonne terre un peu humide; & son fruit noue mieux, devient plus beau & moins aigre au midi ou au levant.

3°. Il est indifférent à toutes les formes; s'élevant bien en palissade, en touffe ou buisson, en espalier, en tige. Cette derniere forme est préférable, lorsqu'on a peu de place à donner à cet Arbrisseau. On le plante dans les contre-espaliers, ou autour des quarrés d'un potager sur l'alignement des autres Arbres: on ne lui laisse qu'un brin, dont on lui fait une tige de quatre ou quatre pieds & demi de haut, & à son extrémité on lui forme une tête. Comme il s'éleve au-dessus des Arbres nains, il n'occupe point la place dont ils ont besoin pour s'étendre; son ombre ne peut leur nuire; & lorsqu'il est chargé de fruit, il présente à l'œil un objet agréable.

4°. Tous les ans à la mi-Février, on coupe le bois mort & les chicots qui se trouvent sur le Groseillier. On taille les gros bourgeons à trois ou quatre yeux; les branches moyennes à un ou à deux yeux; & on laisse entieres toutes les petites branches à fruit.

5°. Les Groseilliers trop vieux ne produisent ordinairement que de petits fruits, d'une telle acidité que les oiseaux même ne les mangent pas. Aussi-tôt qu'on s'apperçoit qu'ils dégénerent, il faut les arracher, & leur en substituer d'autres. Pour renouveller cette plantation, il n'est pas nécessaire de tirer le plant d'ailleurs. De jeunes brins éclatés de ces vieux pieds dégénérés & plantés dans d'autres places, ou dans les mêmes places, pourvu qu'on change la terre, se rétabliront & donneront de beau fruit.

USAGES.

Le fruit du Groseillier se mange crud, avec du sucre, ou sans sucre lorsqu'il est adouci par l'extrême maturité. On orne les desserts de ses grappes entieres glacées de sucre. Il se confit en grain, en gelée, en pâte, en conserve, en compote. On en fait des syrops, des eaux rafraîchissantes, &c. On releve la confiture de Cerises avec des Groseilles, & on adoucit la confiture de Groseilles avec des Framboises.

Pour conserver des Groseilles jusqu'en Novembre; aussi-tôt qu'elles approchent de leur maturité, on couvre les Groseilliers de paille, pour préserver leur fruit du pillage des oiseaux, & du soleil qui le dessécheroit.

II. *GROSSULARIA spinosa sativa.* C. B. P.

Groseillier épineux. (*Pl. II.*)

Quoique le port & tout l'extérieur de ce Groseillier présentent à l'œil un Arbrisseau fort différent du Groseillier à grappes, cependant tous ses caracteres sont les mêmes, & chacune de ses parties ne se distingue des mêmes parties du Groseillier à grappes, que par les dimensions plus ou moins grandes. Il ne s'éleve point sur une tige, mais un grand nombre de jets, dont la plupart se ramifient, sortent du pied, & forment un buisson fort touffu dont les brins les plus forts ont environ trois pieds de haut.

1°. Ses bourgeons sont droits, beaucoup moins gros, couverts de même d'un épiderme gris-de-perle ou presque blanc, sous lequel on trouve un égal nombre d'écorces de mêmes direction & consistance, & de couleurs un peu plus claires.

2°. Ses feuilles sont aussi placées alternativement sur le bourgeon; simples, divisées en trois principales découpures; bordées

de dents inégales, médiocrement profondes, & moins aiguës; relevées en dehors de nervures assez saillantes & creusées en dedans de sillons correspondants. Les plus grandes ont vingt lignes de la queue à l'extrémité de la découpure directe, & de l'extrémité d'une des grandes découpures latérales à l'extrémité de l'autre, vingt-trois lignes. Ainsi elles sont beaucoup moindres que celles du Groseillier à grappes. Leur queue est grosse, longue de dix à quatorze lignes. Dans le bas du bourgeon, comme sur le Groseillier à grappes, la grande feuille est accompagnée de deux ou trois petites feuilles longues de cinq à sept lignes & un peu plus larges : entre ces feuilles est un bouton, dont le pédicule s'alongeant au printemps suivant, produit une petite branche longue de quatre ou cinq lignes, de l'extrémité de laquelle sortent quatre ou cinq feuilles de grandeurs inégales, (les plus grandes sont longues de quinze lignes & larges de dix-sept lignes) & une ou plusieurs fleurs. Le support des boutons est armé de trois épines fortes, droites, très-aiguës, faisant angle droit entre elles. Elles subsistent l'année suivante, accompagnent les petites branches à fruit, deviennent un peu courbes, ne font aucun progrès, tombent ensuite; de sorte qu'il est très-rare d'en trouver sur les branches de trois ans.

3°. Les fleurs, pour la plupart, sont solitaires; quelquefois deux ou trois, & rarement quatre sont attachées sur une rafle. Toutes les parties qui les composent, & la disposition de ces parties sont semblables à celles du Groseillier à grappes; mais elles sont plus grandes; le godet du calyce est beaucoup plus profond, & ses échancrures sont teintes de violet-clair. Il se trouve beaucoup de fleurs qui ont six échancrures, six pétales, six étamines.

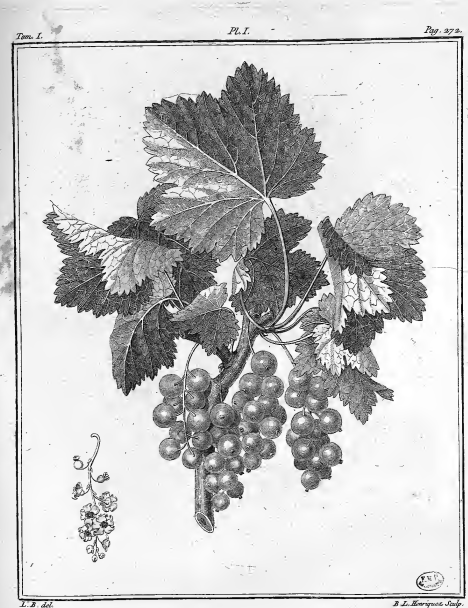
4°. Le fruit varie de grosseur, de forme & de couleur suivant la variété de ce Groseillier. De sa queue, qui est longue de deux à six lignes & attachée à fleur, il sort sept ou huit fibres plus

apparentes que celles de la Groseille en grappe, dont quelques-unes se divisent en plusieurs moindres. Elles s'étendent jusqu'à l'autre extrémité du fruit qui est terminée par un ombilic bordé du godet & des échancrures du calyce. Le fruit contient une pulpe ou chair fondante, & de douze à trente pepins durs, osseux, bruns, ovales, un peu moins obtus par un bout que par l'autre.

Il y a plusieurs variétés de Groseillier épineux. 1°. Celui à gros fruit rond (*Fig.* 1.) qui a de sept à neuf lignes de diametre sur un peu plus de longueur; & sa variété à gros fruit long (*Fig.* 2.) qui a de neuf à dix lignes de hauteur, sur un diametre de six à huit lignes. On emploie ces fruits encore verts dans la Cuisine au lieu de verjus, qu'ils suppléent mal. Lorsqu'ils ont acquis leur maturité, leur peau est jaunâtre; leur eau est un peu sucrée, ou plutôt fade; & ce sont des fruits méprisables. 2°. Celui à fruit rouge, ou pourpre foncé: son eau est un peu vineuse; & ce fruit est comestible pour les enfants & ceux qui n'ont pas le goût difficile. 3°. Les Groseilliers épineux à feuilles jaunâtres, à feuilles panachées de jaune, à petit fruit, sauvages, &c. dont les uns ne conviennent que dans les jardins d'ornement; les autres méritent plus d'être laissés dans les haies & les clôtures des héritages, que d'être transplantés dans les potagers. 4°. Le Groseillier épineux à fruit en grappes; & le Groseillier épineux dont les fleurs ne sont point hermaphrodites, mais mâles sur un individu, & femelles sur un autre; Arbuste plus intéressant pour les Botanistes que pour les Cultivateurs.

Toute la culture du Groseillier épineux consiste à le planter dans quelqu'endroit le moins utile d'un jardin, & en retrancher de temps en temps quelques brins, afin qu'étant moins touffu, l'étiolement ne nuise pas à sa fécondité; & qu'il pousse de jeune bois sur lequel le fruit vient plus beau.

MALUS,



L. B. del. B. L. Henriquez Sculp.

Groseillier à gros fruit rouge.



Groseillier Epineux.

MALUS,

POMMIER.

DESCRIPTION GÉNÉRIQUE.

Les Pommiers ſauvages qui s'élevent naturellement dans les forêts, ne deviennent que d'une moyenne grandeur. Des Pommiers cultivés, les uns forment de grands Arbres qui ſoutiennent aſſez bien leurs branches, tels ſont quelques eſpeces de Pommiers à cidre élevés de pepin; les autres ſont plus grands en étendue qu'en hauteur, leurs branches pendant fort bas; le Pommier de Doucin ne forme qu'un grand Arbriſſeau; celui de Paradis s'éleve encore moins; enfin le Pommier nain de Reinette excede peu la grandeur d'un pied de Giroflée: de ſorte que le port & la taille des Pommiers varient ſuivant les eſpeces; mais les caracteres ſuivants ſont génériques à l'égard de toutes les eſpeces & variétés.

Les fleurs du Pommier ſont en bouquet. Toutes les queues d'un bouquet ſont attachées ſur l'extrémité du pédicule du bouton d'où elles ſont ſorties, & non pas diſpoſées le long de ce pédicule, comme celles du Poirier. Elles ſont compoſées 1°. d'un calyce charnu d'une ſeule piece, de la forme d'un godet diviſé par les bords en cinq échancrures longues, diminuant régulièrement de largeur depuis leur naiſſance juſqu'à leur extrémité qui ſe termine en pointe, ordinairement garnies de duvet: 2°. de cinq grands pétales diſpoſés en roſe, creuſés en cuilleron, de grandeur, de forme & de proportions différentes, & panachés de

rouge plus ou moins foncé ſuivant l'eſpece : 3°. d'une vingtaine d'étamines attachées aux parois intérieures du calyce, terminées par des ſommets jaunes, figurés en olive, & diviſés ſuivant leur longueur par une raînure : 4°. d'un piſtil formé de cinq ſtyles aſſez longs, & d'un embryon qui ſert de fond au calyce. Il y a peu d'arbres qui offrent au printemps un auſſi beau coup d'œil qu'un Pommier en pleine fleur. S'il ſurvient alors une roſée froide ſuivie du ſoleil, les fleurs des Pommiers ſe ferment, & il s'y engendre un ver qui ronge l'embryon.

L'embryon devient un fruit charnu, arrondi, conique, ou cylindrique, dont la forme, la groſſeur, la couleur, le goût, le temps de la maturité, &c. diſtinguent principalement les eſpeces & variétés du Pommier. Il eſt couvert d'une peau mince & adhérente à la chair. Ses deux extrémités ſont ordinairement applaties ; l'une eſt terminée par un œil ou ombilic plus ou moins enfoncé, bordé des échancrures deſſéchées du calyce qui y ſubſiſtent juſqu'à la maturité du fruit. A l'extrémité oppoſée, la queue, plus ou moins courte, s'implante au ſommet d'une cavité preſque conique, évaſée, unie, profonde, & pénetre aſſez avant dans le fruit. On trouve dans l'intérieur du fruit cinq loges, rarement quatre, formées d'une eſpece de parchemin, ou membrane mince, tranſparente, ſouple, & d'une conſiſtance très-ſolide; dont chacune contient un ou deux pepins de la forme d'une larme, applatis du côté où ils ſe touchent, couverts d'une peau cartilagineuſe, qui renferme une amande d'une ſaveur légérement amere qui n'eſt pas déſagréable.

Les feuilles ſont placées alternativement ſur la branche, de forme elliptique alongée, terminées en pointe par les deux extrémités; le deſſous eſt d'un vert-blanchâtre, un peu velu, relevé d'arrêtes ſaillantes; le dedans eſt d'un vert plus ou moins foncé, creuſé de ſillons, un peu rude au toucher ; les bords ſont dentelés plus ou moins profondément. Les chenilles attaquent

plus les feuilles du Pommier que celles de tout autre Arbre Fruitier.

Prévenons la ſurpriſe que cauſera le petit nombre de Pommiers qui vont être décrits. Cet Arbre variant beaucoup par les ſemences; & pluſieurs grandes Provinces s'occupant de ſa culture pour ſe procurer une boiſſon qui leur tient lieu de vin, la liſte de ſes variétés devroit être très-nombreuſe. Elle le ſeroit en effet, ou plutôt elle ſeroit preſqu'infinie ſi nous y comprenions les Pommiers à cidre; mais ne traitant que de ceux dont les fruits ſont comeſtibles, & qu'on nomme *Pommes-à-couteau*, ils ſe réduiſent à un nombre très-borné de Pommes aigrelettes (ce ſont les plus eſtimées,) de Pommes parfumées, & de Pommes tendres. On trouve dans les grands vergers de Pommiers à cidre beaucoup de variétés de ces dernieres, dont quelques-unes ſont fort bonnes, & pourroient paroître préférables à pluſieurs de celles qu'on cultive pour l'uſage de la table; mais toute Pomme tendre n'eſt qu'un fruit de médiocre qualité: & la plupart mûriſſent avant l'arriere ſaiſon, dans le temps de l'abondance de pluſieurs excellents fruits dont elles ne peuvent pas ſoutenir la concurrence.

ESPECES ET VARIÉTÉS.

I. *MALUS fructu parvo, ſubconico, coſtato, pulchrè rubro, præcoci.*
Calville d'Eté. (*Pl. I.*)

Ce Pommier eſt d'une taille médiocre, très-vigoureux & fertile.

Ses bourgeons ſont menus, comme farineux, tiquetés de quelques petits points à peine ſenſibles, le côté du ſoleil eſt rouge-brun foncé tirant ſur le violet obſcur, ou brun minime; le côté de l'ombre eſt plus clair.

Ses boutons ſont gros, peu pointus, moins applatis que ceux de la plupart des Pommiers; les ſupports ſont petits.

Ses feuilles ſont de forme ovale alongée; un peu moins aiguës vers la queue que vers l'autre extrémité; dentelées réguliérement, aſſez finement & peu profondément. Leur longueur eſt d'environ trois pouces & demi, ſur deux pouces de largeur. Les feuilles des bourgeons ſont plus larges & dentelées profondément. Les queues ſont longues de douze à dix-huit lignes.

Ses fleurs ont dix-neuf lignes de diametre; les pétales ſont longs de neuf lignes, larges de ſept lignes, très-creuſés en cuilleron, panachés de rouge-cerife foncé en dehors, très-légérement teints de rouge en dedans.

Son fruit eſt petit, n'ayant que vingt-deux lignes de diametre ſur vingt lignes de hauteur. Souvent la hauteur & le diametre ſont preſque égaux. La queue eſt aſſez groſſe, longue de ſept à huit lignes, plantée dans une cavité unie, évaſée & profonde; le diametre du fruit eſt beaucoup plus grand vers cette extrémité que vers la tête, où il diminue conſidérablement, de ſorte que ſa forme eſt un peu conique. L'œil étroit eſt fermé & placé à fleur du fruit entre une dizaine de boſſes ou éminences, dont cinq plus ſaillantes que les autres, s'étendent ſur le fruit ſuivant ſa hauteur, & y forment des côtes ſenſibles juſqu'aux bords de la cavité où la queue eſt plantée.

La peau eſt dure, d'un beau rouge-foncé du côté du ſoleil, plus clair du côté de l'ombre; les endroits couverts par les feuilles ſont d'un blanc de cire.

La chair eſt blanche, quelquefois elle a une légere teinte de rouge du côté où le fruit a été frappé du ſoleil. Elle devient bientôt cotonneuſe.

L'eau eſt peu abondante, & peu relevée lorſque le fruit a acquis ſa parfaite maturité.

Les pepins ſont aſſez nourris, & d'un brun très-foncé.

Cette Pomme mûrit à la fin de Juillet; mais comme ſa maturité diminue beaucoup ſon mérite, on la mange en compotes dès le commencement de ce mois, & alors ſa précocité la fait eſtimer.

Le fruit que je viens de décrire me paroît n'être qu'une Paſſe-pomme, & mérite peu le nom de Calville, dont il n'a preſqu'aucune qualité. La véritable Pomme de Calville d'été, aſſez commune en Normandie, eſt plus groſſe, d'une forme preſque cylindrique, très-rouge en dehors & en dedans; ſon eau eſt abondante, & relevée d'un aigrelet aſſez vif. Elle mûrit dans le même temps que la précédente, & peut même dans une ſaiſon plus avancée, paſſer pour une bonne Pomme.

II. *MALUS fructu parvo, globoſo-compreſſo, pulchrè rubro, æſtivo.*

Passe-Pomme rouge.

Les bourgeons de ce Pommier ſont menus, d'un rouge-brun aſſez clair, peu tiquetés, couverts d'un épiderme gris-de-perle, & d'un duvet très-fin.

Les boutons ſont petits & courts; & les ſupports bien ſaillants & un peu cannelés.

Les feuilles ſont très-grandes, longues de quatre pouces neuf lignes, larges de trois pouces cinq lignes. Leur plus grande largeur eſt vers la queue. La dentelure eſt aſſez fine, peu aiguë & peu profonde. Le pédicule eſt long d'environ quatorze lignes.

La fleur a vingt-trois lignes d'étendue, ſes pétales ſont longs de onze lignes, larges de huit lignes, étroits à leur extrémité, en dehors panachés, quelques-uns entiérement teints de rouge vif; en dedans ils ont une teinte de rouge aſſez forte.

Le fruit eſt petit, d'une forme réguliere, un peu applati par les extrémités. Son diametre eſt de vingt-deux lignes, & ſa hauteur de dix-huit lignes & demie. L'œil eſt petit, placé dans une

cavité unie, profonde d'environ une ligne & demie. La queue eſt menue, longue de ſix lignes, plantée au ſommet d'une cavité unie, profonde, évaſée.

La peau eſt d'un très-beau rouge vif du côté du ſoleil, d'un rouge plus léger du côté de l'ombre. Il n'y a que les endroits qui ont été couverts par les branches ou les feuilles, qui ne deviennent point rouges.

La chair eſt blanche, teinte de rouge très-léger ſous la peau, du côté qui a été frappé du ſoleil; elle cotonne aiſément.

L'eau eſt agréable, peu relevée lorſque le fruit eſt très-mûr.

Les pepins ſont petits & bruns.

Cette Pomme n'eſt en parfaite maturité que dans le mois d'Août; mais on peut l'employer en compote plutôt que la précédente.

Il y a pluſieurs variétés de Paſſe-pomme. 1°. La Paſſe-pomme d'automne, Pomme d'Outrepaſſe, ou Générale, qui eſt de groſſeur moyenne, fort reſſemblante à la vraie Calville d'été; ſa peau eſt d'un beau rouge, & ſa chair eſt preſque toute teinte de rouge-clair & vif. 2°. La Paſſe-pomme blanche, ainſi nommée parce qu'elle prend moins de rouge que les autres; ſa forme approche beaucoup de celle de la Calville d'été, n°. 1. Elle eſt pareillement relevée de côtes; elle eſt un peu plus groſſe, d'une eau plus abondante & plus relevée; & elle paſſe moins vîte. 3°. La Couſinette ou Couſinotte qui eſt rayée de rouge, de même forme & groſſeur que le n°. 1, & mûriſſant long-temps après, en hiver. Elle-même a une variété dont les raies ſont d'un rouge très-vif, & la maturité au mois d'Août. La culture de ces Paſſes-pommes eſt moins utile, que propre à répandre de la confuſion, ou tout au moins une variété ſuperflue dans les jardins.

III. *MALUS fructu maximo, glabro, prominentiùs costato, luteo; carne granosâ, brumali.*

CALVILLE blanche d'Hiver. (*Pl. II.*)

L'ARBRE est beau, vigoureux & fertile.

Les bourgeons sont gros, longs, droits, couverts d'un duvet fin, tiquetés de très-petits points; d'un brun violet ou minime du côté du soleil, plus clair du côté de l'ombre.

Les boutons sont très-courts, quelques-uns à peine apparents; leurs supports sont peu élevés.

Les feuilles sont longues de trois pouces cinq lignes, larges de deux pouces quatre lignes, diminuant beaucoup de largeur vers la pointe. Les bords sont garnis de grandes dentelures profondes & arrondies. La queue est longue d'un pouce.

La fleur a vingt & une lignes de diametre. Les pétales sont de la forme d'une truelle, longs de dix lignes, larges de sept lignes, panachés de rouge-vif en dehors, & assez teints de rouge en dedans.

Le fruit est très-gros, ayant trois pouces trois lignes de diametre sur deux pouces onze lignes de hauteur. Quoique son diametre excede sa hauteur, il paroît cependant très-peu applati. Sa plus grande largeur est du côté de la queue, qui est menue & assez longue, plantée au sommet d'une cavité dont les bords sont irréguliers, & la profondeur ordinairement égale à la longueur de la queue. L'œil est petit, placé dans une cavité très-irréguliere, bordée de bosses très-saillantes qui s'étendent sur le fruit, & y forment des côtes très-élevées, qui s'abaissent à mesure qu'elles approchent du plus grand renflement du fruit, où elles disparoissent presqu'entiérement.

La peau est unie, d'un jaune-pâle. Quelquefois les endroits qui ont été exposés au soleil prennent un beau rouge-vif.

La chair est blanche, grenue, tendre, légere, fine.

L'eau eſt relevée ſans acidité.

L'axe du fruit eſt creux, entouré de cinq grandes loges ſéminales.

Cette Pomme commence à mûrir en Décembre, & ſe garde quelquefois juſqu'en Mars. Son mérite eſt connu.

IV. *MALUS fructu maximo, coſtato, glabro, ſaturatiùs rubro, carne granoſâ & roſeâ, brumali.*

MALUS ſativa fructu magno, intensè rubente, violæ odore. Inſt.

CALVILLE rouge. (*Pl. III.*)

CE Pommier eſt aſſez grand & vigoureux; ſes branches affectent la direction horizontale.

Ses bourgeons ſont de moyenne groſſeur, longs, tiquetés de petits points, couverts d'un duvet fin, un peu coudés à chaque nœud, d'un brun-violet, plûs foncé que ceux du précédent.

Ses boutons ſont moins courts que ceux du Pommier de Calville blanche. Les ſupports ſont aſſez gros, & un peu cannelés.

Ses feuilles ſont longues de plus de quatre pouces, larges de près de trois pouces, terminées en pointe. La plus grande largeur eſt vers le milieu de la feuille. Les bords ſont dentelés & ſurdentelés; la dentelure eſt grande, aiguë & peu profonde. La queue eſt longue d'environ un pouce.

Sa fleur a dix-neuf lignes de diametre; les pétales, longs de neuf lignes, larges de ſix lignes, ſont figurés en truelle, en deſſus panachés de rouge-ceriſe clair, & en dedans un peu teints de rouge.

Son fruit eſt très-gros, ayant quelquefois plus de trois pouces de diametre, ſur trois pouces trois lignes de hauteur, alongé, preſqu'auſſi gros par la tête, que vers la queue, relevé de côtes beaucoup moins ſaillantes que celles de la Calville blanche. L'œil

L'œil eſt grand & placé dans un enfoncement peu creuſé. La queue, de longueur & de groſſeur médiocres, eſt plantée au ſommet d'une cavité en entonnoir peu profonde, très-étroite & ordinairement unie par les bords.

La peau eſt très-unie; dans les fruits des vieux arbres, elle eſt d'un rouge-foncé du côté du ſoleil, & d'un rouge plus clair du côté de l'ombre; dans ceux des jeunes arbres, elle eſt d'un rouge moins foncé du côté du ſoleil; & quelquefois l'autre côté n'eſt point ou n'eſt que très-peu teint de rouge.

La chair eſt fine, légere, grenue, rouge ſous la peau, & aſſez avant dans le fruit des vieux arbres; blanche, tirant un peu ſur le vert, lorſque les arbres ſont jeunes & vigoureux.

L'eau eſt d'un goût relevé, vineux, agréable.

Les pepins ſont gros, renfermés dans de grandes loges.

Cette Pomme mûrit en Novembre & Décembre. Lorſqu'elle eſt venue ſur un jeune arbre planté dans une terre forte, elle ſe garde plus long-temps, mais elle eſt moins bonne. Quelquefois ſa forme eſt ſi alongée, & diminue tellement de groſſeur vers la tête, qu'elle eſt preſque conique. On croit y ſentir une petite odeur de violette.

La Calville rouge Normande de Merlet, préférable à la précédente, en differe principalement par la couleur de la peau, qui eſt plus foncée, & pénetre la chair preſque juſqu'aux loges ſéminales; & par le temps de ſa maturité, ſe conſervant juſqu'à la fin de Mars.

Les loges de toutes les Calvilles ſont fort grandes, & contiennent des pepins bien nourris, très-pointus, petits à proportion des loges & des fruits. Ils ſe détachent dans la parfaite maturité; & lorſqu'on ſecoue le fruit, ils ſont un petit bruit contre les parois des loges qu'ils frappent.

Il y a une Pomme appellée *Cœur-bœuf*, qui eſt plus groſſe, & d'une couleur plus foncée que la Calville rouge. Du reſte elle lui

reſſemble beaucoup extérieurement; mais elle en eſt très-différente par la qualité, étant à peine bonne à cuire.

V. *MALUS fructu medio, rubro, quadriloculari, carne granoſâ, æſtivo.* POSTOPHE d'Eté.

LES bourgeons de ce Pommier ſont menus, longuets, les uns verts, les autres d'un brun-clair, couverts d'un épiderme gris-de-perle luiſant, tiquetés très-finement.

Les boutons ſont très-courts, ayant à peine demi-ligne de longueur. Les ſupports ont peu de ſaillie.

Les feuilles ſont longues de trois pouces trois lignes, larges de deux pouces quatre lignes, dentelées & ſurdentelées. La dentelure eſt grande, peu profonde, & aſſez obtuſe. La plus grande largeur de la feuille eſt vers la pointe; elle diminue beaucoup vers la queue, qui eſt longue de neuf lignes.

La fleur s'ouvre peu; ſon diametre eſt de vingt-trois lignes. Les pétales ſont longs de onze lignes, larges de ſix lignes & demie, très creuſés en cuilleron, & très-légérement panachés de couleur de roſe.

Le fruit eſt de moyenne groſſeur, ſon diametre étant de deux pouces trois lignes, & ſa hauteur de deux pouces; quelquefois de forme cylindrique; le plus ſouvent un peu plus menu du côté de l'œil que du côté de la queue. L'œil eſt placé au fond d'une aſſez grande cavité, bordée de quelques boſſes peu ſaillantes. La queue eſt longue, groſſe à ſon extrémité, plantée dans une cavité profonde.

La peau eſt d'un rouge plus clair que celle de la Calville. Du côté de l'ombre, quelques endroits ne ſont point du tout teints de rouge.

La chair eſt grenue, & ſouvent un peu teinte de rouge ſous la peau,

L'eau reſſemble beaucoup à celle de la Calville.

On ne trouve ordinairement dans cette Pomme que quatre loges ſéminales, qui ſont grandes & renferment de gros pepins.

Sa maturité eſt vers la fin d'Août.

VI. *MALUS fructu magno, compreſſo, glabro, prominenter coſtato; hinc ſaturè, indè dilutè purpureo, ſerotino.*

Postophe d'Hiver.

Le bourgeon de ce Pommier eſt de groſſeur & de longueur médiocres, d'un rouge-brun foncé tirant ſur le violet obſcur, couvert d'un duvet épais.

Le bouton eſt très-large, court, obtus. Le ſupport eſt large.

La feuille eſt plate, ovale, terminée par une petite pointe. La dentelure eſt grande, profonde, aiguë. La couleur eſt un vert foncé en dedans, vert-blanchâtre en dehors. Sa longueur eſt de trois pouces, & ſa largeur de deux pouces quatre lignes.

La fleur eſt grande, belle, bien ouverte. Son diametre eſt de vingt-ſept lignes. Les pétales, longs de treize lignes, larges de neuf lignes, ſont panachés en dehors de couleur de ceriſe très-légere, & peu teints en dedans.

Le fruit eſt gros, applati par les extrémités; ſon diametre eſt de deux pouces neuf lignes, & ſa hauteur de vingt-ſix lignes. La queue eſt menue & courte, plantée dans une cavité unie, profonde, peu évaſée. L'œil eſt petit, placé dans un enfoncement aſſez creuſé, bordé de cinq ou ſix boſſes peu élevées, qui ſe prolongent ſur le fruit, y forment des côtes preſqu'auſſi ſaillantes que celles de la Calville blanche, & rendent le fruit anguleux.

La peau eſt d'un rouge-ceriſe foncé du côté du ſoleil, plus clair du côté de l'ombre; les parties qui n'ont jamais été frappées du ſoleil ſont jaunes. Elle eſt très-liſſe & luiſante.

La chair d'une conſiſtance aſſez ferme, tire un peu ſur le jaune.

L'eau eſt moins relevée que celle des Reinettes. Elle a cependant un aigrelet fin ſuffiſant pour la rendre agréable.

Les loges ſéminales ſont étroites, & le plus ſouvent les pepins ſont avortés.

Cette Pomme eſt très-bonne, & ſe conſerve juſqu'en Mai, & quelquefois au-delà. Elle mérite d'être plus commune.

VII. *MALUS fructu medio, longiori, ſapore violæ, ſerotino.*

VIOLETTE.

L'ARBRE eſt vigoureux & a beaucoup de reſſemblance avec le Pommier de Calville d'été.

Ses bourgeons ſont aſſez gros, un peu coudés à chaque nœud, tiquetés de petits points blancs, verts du côté de l'ombre, rougeâtres du côté du ſoleil & à la pointe, couverts d'un duvet très-épais.

Ses boutons ſont larges & plats. Les ſupports ſont gros.

Ses feuilles ſont très-grandes, elliptiques, longues de quatre pouces cinq lignes, larges de trois pouces deux lignes, dentelées peu profondément & ſurdentelées; la dentelure eſt peu aiguë. Elles ſont portées par de groſſes queues longues d'un pouce.

Sa fleur a vingt & une lignes de diametre. Les pétales ſont longs de dix dignes, larges de huit lignes, très-creuſés en cuilleron, froncés par les bords, panachés d'un rouge léger, peu teints en dedans, fort ſenſibles aux vents froids.

Son fruit eſt de moyenne groſſeur, très-alongé, ſon diametre étant de deux pouces à l'endroit le plus renflé, qui eſt vers la queue; & ſa hauteur d'environ trois pouces. L'œil eſt aſſez large, placé au fond d'une cavité bordée de plis. La queue eſt longue, menue, aſſez enfoncée dans le fruit.

Sa peau eſt unie, brillante, d'un rouge-foncé du côté du ſoleil, d'un jaune fouetté de rouge du côté oppoſé.

Sa chair eſt fine & délicate, de la même conſiſtance que celle de la Calville, verdâtre autour des pepins; dans le reſte teinte de couleur de roſe très-légere.

Son eau tient un peu de celle de la Calville; elle eſt ſucrée, douce, & un peu parfumée de violette.

Les loges des pepins ſont fort longues, & les pepins ſont communément avortés.

Cette Pomme eſt une des meilleures. Il s'en garde juſqu'en Mai.

VIII. *MALUS fructu magno, compreſſo, glabro, ſaturè rubro, brumali.*
GROS FAROS. (*Pl. IV.*)

LES bourgeons de ce Pommier très-vigoureux, ſont gros, longs, forts, d'un rouge-brun peu foncé, tiquetés de quelques petits points à peine apparents.

Ses boutons ſont grands & larges, & les ſupports peu ſaillants.

Ses feuilles ſont grandes, longues de trois pouces dix lignes, larges de deux pouces ſept lignes, preſque elliptiques. Les bords ſont garnis de grandes dentelures aiguës & profondes, dont la plupart ſont doublement ſurdentelées. Les queues ſont longues de douze à dix-ſept lignes.

Sa fleur eſt très-grande, s'ouvre peu; ſon diametre eſt de vingt-ſept lignes. Les pétales, longs de treize lignes, larges de neuf lignes, ſont légérement panachés en dehors de couleur de ceriſe-pâle, & peu teints en dedans; ils ſe froncent beaucoup près de l'onglet, & ſont traverſés d'un pli profond ſuivant leur longueur.

Son fruit eſt gros, applati par les extrémités, un peu plus

renflé vers la queue que vers la tête, bien arrondi ſur ſon diametre, quoiqu'un peu relevé de côtes qui ſont à peine ſenſibles. Son diametre eſt de trois pouces, & ſa hauteur de deux pouces ſix lignes. L'œil eſt très-large & bien ouvert, placé dans un enfoncement dont les bords ſont unis. La queue eſt courte & plantée dans une cavité profonde.

Sa peau eſt très-unie, teinte preſque par-tout de rouge très-foncé, & chargé de petites raies ou taches longues d'un rouge très-obſcur. Le côté de l'ombre eſt ordinairement d'un rouge moins foncé, & les petites raies ſont d'un rouge-vif. Souvent quelque portion de ce côté n'eſt point du tout teinte de rouge; & la cavité où la queue s'implante, eſt bordée de taches brunes.

Sa chair eſt ferme, fine, blanche, un peu teinte de rouge ſous la peau.

Son eau eſt fort bonne, abondante & d'un goût relevé.

Ses pepins ſont gros, placés dans de grandes loges, entre leſquelles l'axe du fruit eſt creux.

Cette Pomme ſe peut conſerver juſque vers la fin de Février. C'eſt un très-bon fruit.

IX. *MALUS fructu medio, oblongo, glabro, purpureo, brumali.*

PETIT FAROS.

L'ARBRE eſt moins fort que le précédent; ſes feuilles ſont beaucoup moindres; ſes bourgeons ſont jaunâtres, & très-couverts de duvet.

Son fruit très-différent du Gros Faros pour la forme, eſt de moyenne groſſeur, alongé, ayant deux pouces ſix lignes de diametre ſur deux pouces neuf lignes de hauteur; plus renflé vers la queue que vers la tête. L'œil eſt aſſez enfoncé, beaucoup moins ouvert que celui du Gros Faros; dans le fond de la cavité, où il eſt placé, on apperçoit pluſieurs petites boſſes, &

plis qui font paroître la peau comme froncée autour de l'œil; & les échancrures du calyce comme chiffonnées. La queue eſt courte, groſſe, verte, aſſez enfoncée dans le fruit.

La peau eſt très-unie & brillante; du côté du ſoleil, elle eſt d'un rouge-ceriſe fort vif, chargé de taches d'un rouge plus foncé; du côté de l'ombre le rouge eſt plus lavé, ſemé de taches longuettes d'un rouge aſſez vif. Quelques endroits de ce même côté n'ont point du tout de rouge.

La chair eſt blanche, un peu grenue comme celle de la Calville.

L'eau eſt agréable, ſans âcreté ni goût de ſauvageon.

Les pepins ſont bien nourris.

Cette Pomme eſt bonne; elle ſe conſerve auſſi long-temps que la précédente.

X. *MALUS fructu parvo, fulvaſtro, inodoro, brumali.*
Fenouillet gris. Anis. (*Pl. V.*)

Ce Pommier eſt délicat & de médiocre grandeur.

Ses bourgeons ſont menus, très-longs, droits, couverts d'un duvet fin, quelquefois d'un gris-clair, le plus ſouvent d'un rouge-brun clair tirant un peu ſur le violet.

Ses boutons ſont alongés, peu pointus; les ſupports ſont très-peu ſaillants.

Ses feuilles ſont petites, longuettes, étroites, ayant trois pouces deux lignes de longueur, ſur deux pouces de largeur, terminées en pointe aiguë, d'un vert-blanchâtre, dentelées finement & peu profondément, pliées en gouttiere, & l'arrête formant un arc en dehors. Les queues ſont longues de quinze à vingt lignes.

Sa fleur a vingt & une lignes de diametre. Les pétales ſont longs de dix lignes, larges de ſept lignes & demie, froncés & comme chiffonnés près de l'onglet, panachés de couleur de ceriſe, & teints de rouge bien marqué en dedans.

Le fruit eſt petit, n'ayant que deux pouces de diametre, ſur un pouce neuf lignes de hauteur, aſſez arrondi, un peu plus renflé vers la queue que vers l'œil, qui eſt peu enfoncé. La queue eſt très-courte, implantée dans une cavité en entonnoir, plus large que celle de l'œil & un peu plus profonde.

La peau eſt rude au toucher, d'un gris tirant ſur la couleur de ventre de biche, très-légérement colorée du côté du ſoleil.

La chair eſt tendre, fine, ſans odeur, très-bonne lorſqu'elle n'eſt pas trop fanée; car alors elle devient cotonneuſe.

L'eau eſt ſucrée, & parfumée d'anis ou de fenouil lorſque le fruit a acquis le point de maturité où il commence à ſe faner.

Les pepins ſont courts, bien nourris, très-pointus.

Cette Pomme commence à mûrir en Décembre & ſe garde juſqu'en Février. Elle eſt eſpece ou variété du gros Fenouillet gris, qui n'en differe que par la groſſeur, ayant deux pouces ſept ou huit lignes de diametre, & deux pouces deux ou trois lignes de hauteur; par la queue qui eſt menue & aſſez longue; & par le goût qui eſt moins relevé.

On trouve en Normandie, ſous le nom de *gros* & de *petit Rétel*, deux Pommes fort reſſemblantes au gros & au petit Fenouillet pour la groſſeur & la couleur; elles ſont de même ſans odeur; elles ſe chargent ordinairement de verrues; leur chair eſt ferme, & ne ſe cotonne point ou très-rarement; elles ſe conſervent plus long-temps. Ce ſont ſans doute deux variétés de Fenouillet; ſi elles ne ſont pas le Fenouillet même ſur lequel le terrein produit ces différences.

XI.

XI. *MALUS fructu medio, cinereo, maculis rubro-fuscis ad solem distincto, brumali.*

FENOUILLET rouge. Bardin.

COURPENDU de la Quintinye. (*Pl. VI.*)

Le bourgeon de ce Pommier, qui est vigoureux, est gros, court, droit, brun-rougeâtre foncé, tiqueté de très-petits points; il a peu de duvet, & très-fin.

Le bouton est large & plat; le support est saillant, large, un peu cannelé.

Les feuilles sont de trois pouces six lignes de longueur, sur deux pouces trois lignes de largeur, dentelées & surdentelées. Les nervures sont très-saillantes. La queue est grosse, longue d'environ dix lignes.

La fleur est belle & s'ouvre bien. Son diametre est de vingt-trois lignes. Les pétales, longs de onze lignes, larges de huit lignes, sont étroits à leur extrémité, froncés près de l'onglet, panachés d'un beau rouge-vif, & assez teints en dedans.

Le fruit est de moyenne grosseur, ayant deux pouces six lignes de diametre, & deux pouces de hauteur. Il est un peu moindre que le gros Fenouillet gris, & en differe peu pour la forme. L'œil est ordinairement plus enfoncé. La queue est grosse & fort courte; ce qui l'a fait nommer *Courpendue.*

La peau est d'un gris plus foncé, fouettée de rouge-brun du côté du soleil.

La chair est plus ferme, d'un goût plus sucré & plus relevé; dans les terreins chauds & légers, elle est un peu musquée.

Elle se conserve plus long-temps; dans quelques-années, jusqu'à la fin de Février.

XII. *MALUS fructu medio, aureo, inodoro, autumnali.*

FENOUILLET jaune. Drap d'or.

CETTE Pomme reſſemble aux autres Fenouillets. Elle eſt un peu moins groſſe que le gros Fenouillet gris. Son diametre eſt de deux pouces trois ou quatre lignes, & ſa hauteur eſt de vingt-cinq ou vingt-ſix lignes. L'œil, comme celui de la Pomme d'Anis, eſt placé dans une cavité peu profonde, & preſqu'unie par les bords. La queue, comme celle de la Pomme de Bardin, eſt courte, plantée dans une cavité aſſez profonde, unie & très-évaſée.

Lorſque ce fruit approche de ſa maturité, la peau devient d'un beau jaune, ſe teint de rouge en quelques endroits, & étant partout recouverte d'un gris-fauve très-léger qui laiſſe appercevoir les autres couleurs, il réſulte une couleur qu'on croit avoir quelque reſſemblance avec celle d'un drap d'or.

La chair eſt blanche, ferme, ſans marc, & preſque ſans odeur, plus délicate que celle du Fenouillet gris.

L'eau eſt douce, relevée & fort agréable.

Les pepins ſont larges, courts, pointus, bien nourris, d'un brun tirant ſur le violet.

Cette Pomme qu'on regarde avec raiſon comme une des meilleures, ſe conſerve rarement au-delà du mois de Novembre. Auſſi-tôt que le point de ſa maturité eſt paſſé, elle devient cotonneuſe.

XIII. *MALUS fructu magno, glabro, formâ eximiâ, rutilato, autumnali.*

Vrai DRAP D'OR. (*Pl. XII. Fig. 4.*)

CE Pommier eſt vigoureux & fructifie bien.

Ses bourgeons ſont de groſſeur & longueur médiocres, droits,

d'un rouge-brun peu foncé du côté du ſoleil, verdâtres du côté de l'ombre, tiquetés.

Ses boutons ſont larges & courts; les ſupports ont peu de ſaillie.

Ses feuilles ſont grandes, longues de quatre pouces, larges de deux pouces huit lignes, dentelées profondément & ſurdentelées; la dentelure eſt grande & arrondie. L'arrête ſe plie un peu en arc en deſſous. La queue eſt longue d'environ neuf lignes.

Sa fleur a vingt & une lignes de diametre. Les pétales ſont longs de dix lignes, larges de ſix lignes, terminés en pointe, panachés en dehors d'un beau rouge, & lavés en dedans d'une forte teinte de même couleur.

Le fruit eſt gros, ayant deux pouces dix lignes de diametre, ſur deux pouces & demi de hauteur, léger, d'une forme très-réguliere, bien arrondi ſur ſon diametre (quelquefois on y apperçoit à peine quelques côtes.) Il diminue un peu de groſſeur vers l'œil, qui eſt placé dans une cavité profonde, médiocrement évaſée, & bordée de boſſes très-peu ſaillantes. La queue eſt très-courte, plantée au ſommet d'une cavité unie & moins creuſée que celle de l'œil.

La peau eſt très-liſſe, d'un beau jaune imitant l'or mat, ſemée de très-petits points bruns, & de quelques petites taches rondes, d'environ une ligne d'étendue.

La chair eſt légere, un peu grenue, ſujette à devenir cotonneuſe.

L'eau eſt d'un goût agréable, moins relevé que celui des Reinettes.

Les pepins ſont d'un brun-clair, de forme preſqu'ovale, arrondis ſur leur diametre lorſqu'ils ſont uniques dans une loge, peu applatis lors même qu'ils ſont doubles.

Cette belle Pomme ſe conſerve rarement juſqu'en Janvier. Quoiqu'elle ne vaille pas les bonnes Reinettes; elle peut ſe faire

regretter lorſqu'elle diſparoît. On trouve en Normandie une Pomme qui lui reſſemble beaucoup, elle a un peu d'aigrelet, & ſe conſerve plus long-temps ; le terrein ſeul pourroit faire ces différences : on la nomme *Pomme de Julien* ou de *S. Julien*.

XIV. *MALUS fructu medio, aureo, acidè-dulci, brumali.*

POMME d'Or. REINETTE d'Angleterre. (*Pl. VII.*)

L'ARBRE eſt fertile ; d'une grandeur médiocre.

Ses bourgeons ſont gros & longs, d'un brun rougeâtre peu foncé, couverts d'un duvet épais, très-tiquetés de gros points.

Ses boutons ſont très-courts ; & les ſupports ſont larges & peu ſaillants.

Ses feuilles ſont longues de trois pouces & demi, larges de vingt-ſix lignes, d'un vert foncé, aiguës par les deux extrémités. Leur dentelure eſt réguliere, fine, aiguë, peu profonde. La queue eſt longue de dix à quinze lignes.

Sa fleur s'ouvre mal. En l'étendant, elle a dix-neuf lignes de diametre. Les pétales ſont longs de neuf lignes, larges de ſix lignes, très-concaves, froncés à l'extrémité, panachés en dehors d'un rouge très-foncé, lavés en dedans d'une forte teinte de rouge. La longueur du piſtil eſt preſque double de celle des étamines.

Ses fruits ſont de moyenne groſſeur (vingt-quatre lignes de diametre, ſur vingt-deux lignes de hauteur ;) les plus gros ont vingt-huit ou vingt-neuf lignes de diametre, & de vingt-deux à vingt-cinq lignes de hauteur ; la forme des uns paroît alongée ; celle des autres applatie. L'œil, peu ouvert, eſt placé dans un applatiſſement, ou enfoncement évaſé, très-peu creuſé, & uni. La queue, longue de trois à huit lignes, eſt plantée au ſommet d'une cavité unie, peu large & peu profonde.

Sa peau eſt liſſe. Le côté du ſoleil eſt d'un jaune vif lavé de

rouge-clair, tiqueté de points & petites taches d'un rouge de ſang. Le côté de l'ombre eſt jaune mêlé de vert. La plupart de ces fruits étant entiérement recouverts d'un gris très-léger & tranſparent, il réſulte de ce mélange une couleur à laquelle l'imagination aide à reſſembler à une couleur d'or terne du côté de l'ombre, vive & brillante du côté du ſoleil où le rouge donne du feu au jaune.

Sa chair eſt d'un blanc un peu jaune, de la même conſiſtance que celle de la Reinette franche.

Son eau eſt aſſez abondante, d'un goût ſucré & très-relevé.

Ses pepins ſont aſſez gros, de couleur de maure-doré; on croit appercevoir ſur leurs faces de très-petits points dorés.

Cette Pomme eſt excellente, & mérite, autant qu'aucune autre, de devenir commune; je dirois *plus*, ſi elle étoit un peu plus groſſe, & ſi elle ne paſſoit beaucoup plutôt que la Reinette franche.

XV. *MALUS fructu medio, compreſſo, flavo, acidè-dulci, brumali.*

REINETTE dorée. REINETTE jaune tardive.

CETTE Pomme eſt de moyenne groſſeur, de forme aſſez réguliere, un peu inégale ſur ſon diametre qui ſouvent eſt plus grand ſur un ſens que ſur l'autre, applatie par les extrémités. Son diametre eſt d'environ vingt-huit lignes, & ſa hauteur de vingt-deux à vingt-cinq lignes. L'œil eſt très-enfoncé dans une cavité large, creuſée & unie. La queue, longue de cinq à huit lignes, eſt plantée dans une cavité large & profonde.

Sa peau eſt unie, tiquetée de points d'un gris-clair, d'une belle couleur jaune-foncée imitant la couleur de l'or mat. Le côté du ſoleil eſt légérement fouetté de rouge peu apparent qui anime la couleur jaune: de ſorte qu'elle mérite mieux qu'aucune autre Pomme le nom de *dorée*.

Sa chair eſt blanche, ferme, fine, un peu moins odorante que celle de la Reinette franche.

Son eau eſt abondante, très-ſucrée, relevée, à peine un peu acide.

Ses pepins ſont petits, bien nourris, très-pointus, d'un brun-rougeâtre.

Cette Pomme, beaucoup trop rare, eſt comparable en bonté à la Reinette franche. Elle commence à mûrir en Décembre, & eſt preſqu'entiérement paſſée lorſque celle-ci commence à paroître.

XVI. *MALUS fructu medio, compreſſo, luteo, acidè-dulci, autumnali.*

REINETTE jaune hâtive.

CE Pommier eſt de mediocre grandeur, aſſez fertile.

Ses bourgeons ſont menus, d'un brun-clair, tiquetés, un peu coudés à chaque nœud.

Ses boutons ſont courts, & les ſupports larges & peu ſaillants.

Ses feuilles ſont très-grandes, elliptiques, longues de quatre pouces, larges de trois pouces, plus étroites vers la queue qu'à l'autre extrémité, dentelées profondément, & ſurdentelées. Le pédicule eſt long de neuf ou dix lignes.

Son fruit eſt de moyenne groſſeur, ayant environ deux pouces trois lignes de diametre, ſur vingt-trois lignes de hauteur; applati par les extrémités, cylindrique ſuivant ſa hauteur. L'œil eſt grand & placé dans une cavité unie, aſſez profonde, & très-évaſée. La queue eſt menue, plantée dans une cavité étroite & profonde. Souvent on trouve ſur ce fruit pluſieurs verrues très-ſaillantes, de couleur brune.

Sa peau eſt d'un jaune-clair, tiquetée de gros points bruns.

Sa chair eſt tendre, ſujette à devenir cotonneuſe.

Son eau eſt abondante, beaucoup moins relevée que celle des autres Reinettes.

Ses pepins ſont larges & plats.

Sa maturité eſt en Septembre & au commencement d'Octobre. C'eſt une des meilleures Pommes de cette ſaiſon, quoique bien inférieure aux bonnes Reinettes.

XVII. *MALUS fructu vix medio, albido, acidè-dulci, brumali.*

Reinette blanche.

La taille de ce Pommier égale à peine celle du précédent. Ses feuilles ſont médiocrement grandes, d'un vert-pâle.

Ses fruits ne ſont que de moyenne groſſeur; les plus beaux ayant au plus vingt-ſix lignes de diametre, ſur deux pouces de hauteur. La forme des uns eſt applatie; celle des autres paroît alongée, la hauteur & le diametre étant preſqu'égaux, & le côté de la tête étant moins renflé que celui de la queue. L'œil eſt placé dans une cavité évaſée, peu creuſée, bordée, dans la plupart des fruits, de boſſes peu ſaillantes qui s'étendent quelquefois ſur une grande partie du fruit, & y forment des côtes peu marquées; dans quelques fruits, cette cavité eſt unie par les bords, & leur diametre eſt bien arrondi, ſans côtes ni ſaillies. La queue eſt courte, plantée dans une cavité unie, étroite, & peu profonde.

La peau eſt très-liſſe, d'un vert-clair ou blanchâtre, qui tire ſur le jaune très-clair au temps de la maturité du fruit; fort tiquetée de très-petits points bruns bordés de blanc. Quelquefois le côté expoſé au ſoleil ſe lave légérement de rouge parſemé de gros points d'un brun-foncé bordés de rouge-vif.

La chair eſt blanche, tendre, très-odorante; elle ſe cotonne plutôt qu'elle ne ſe fanne comme celle de la Reinette dorée & de la Reinette franche.

L'eau eſt abondante, d'un goût agréable, mais moins relevé que les bonnes Reinettes.

Ses pepins ſont grands, plats, d'un brun-clair, logés à l'étroit.

Cette Pomme, très-commune, parce que l'arbre charge bien, commence à mûrir en Décembre, & ſe conſerve rarement juſqu'en Mars.

XVIII. *MALUS pumila fructu medio, albido, acidè-dulci, brumali.*
POMMIER nain de Reinette. (*Pl. VIII.*)

CE Pommier, lors même qu'il eſt greffé ſur ſauvageon, ou ſur Doucin, demeure plus nain que les autres Pommiers greffés ſur Paradis; & lorſqu'il eſt greffé ſur ce dernier, il égale à peine un pied de giroflée.

Les premieres feuilles qui accompagnent ſes boutons à fruit ſont de médiocre grandeur, elliptiques comme celles de la plupart des autres Pommiers. Les autres ſont étroites & très-alongées, ayant environ trois pouces, ſur un pouce ou quinze lignes. Les bords ſont dentelés finement, réguliérement & peu profondément. Elles ſont portées par des queues longues de huit à douze lignes.

Ses fruits ſont de moyenne groſſeur, de même forme, couleur, conſiſtance, goût, &c. que la Reinette blanche, dont vraiſemblablement il eſt une variété. Cependant ils ſont rarement tiquetés de points & lavés de rouge du côté du ſoleil. Lorſque cet arbuſte eſt greffé ſur Paradis, ſes fruits ſont gros; quelques-uns ont plus de trente lignes de diametre ſur preſqu'autant de hauteur; ils ſont relevés de côtes aſſez ſenſibles; beaucoup plus renflés vers la queue, que par la tête.

Cette Pomme ſe conſerve preſqu'auſſi long-temps que la Reinette blanche. Souvent elle n'a que quatre loges, qui contiennent des pepins bruns, pointus, plats & peu nourris.

XIX. *MALUS fructu magno, hinc rubro, inde albido, acidè-dulci, brumali.*

Reinette rouge.

Ce Pommier eſt grand & fertile.

Le bourgeon eſt gros, long, tiqueté, vert dans le bas, légérement teint de rougeâtre vers la pointe.

Le bouton eſt très-court, très-plat & comme écraſé. Les ſupports ſont larges & cannelés.

La feuille eſt grande, longue de trois pouces neuf lignes, large de deux pouces dix lignes, preſqu'ovale, dentelée & ſurdentelée; la dentelure eſt grande, profonde, aiguë. La queue eſt longue de dix ou onze lignes.

La fleur a vingt-trois lignes de diametre; les pétales ſont longs de onze lignes, larges de ſept lignes, de forme ovale, froncés & comme chifonnés par les bords, panachés de couleur de ceriſe légere, peu teints en dedans.

Le fruit eſt gros (ſur les vieux arbres & ſur Paradis; ſur les jeunes arbres, il n'eſt que de moyenne groſſeur.) Son diametre eſt de deux pouces neuf lignes, & ſa hauteur de deux pouces & demi. Il eſt plus renflé vers la queue que par la tête. Sa queue eſt aſſez longue, planté dans une cavité large & profonde. L'œil eſt petit, placée dans un enfoncement peu creuſé, ſouvent bordé de quelques boſſes peu ſaillantes, qui ſe prolongent ſur cette extrémité du fruit, & la rendent anguleuſe.

La peau eſt très-liſſe & un peu luiſante. Le côté du ſoleil eſt fortement lavé d'un aſſez beau rouge, ſemé de petits points d'un gris-clair; le côté de l'ombre eſt blanc, ou d'un jaune très-clair, tiqueté de très-petits points bruns. Elle ſe ride beaucoup; moins cependant que la Reinette franche.

La chair eſt ferme, d'un blanc un peu jaunâtre.

L'eau eſt abondante, & d'un aigrelet plus relevé que celle de la Reinette franche.

Les pepins ſont petits, bien nourris, peu alongés & peu pointus.

Cette Pomme que pluſieurs confondent avec la Reinette franche, & qui paroît en être une variété, lui eſt peu inférieure; mais elle ne ſe conſerve pas auſſi long-temps.

XX. *MALUS fructu medio, ſaturè rubro, punctis flavis diſtincto, acidè-dulci, autumnali.*

REINETTE de Bretagne.

CETTE Pomme eſt de groſſeur moyenne; ſon diametre étant de vingt-ſept ou vingt-huit lignes, & ſa hauteur un peu moindre; quelquefois elle a plus de trente lignes de diametre ſur une hauteur preſqu'égale. L'œil eſt placé dans un enfoncement étroit, peu creuſé, uni par les bords. La queue eſt menue, longue de dix ou onze lignes, plantée dans une cavité plus étroite que celle de l'œil, unie & aſſez profonde. Le diametre étant très-arrondi, ſans boſſes, ni côtes; les extrémités étant peu applaties, & le côté de la queue étant plus renflé que celui de la tête, ce fruit paroît alongé. Il s'en trouve cependant qui ſont fort applatis.

La peau eſt rude au toucher; les endroits frappés des rayons directs du ſoleil ſont d'un rouge foncé, rayés d'un rouge plus foncé, preſque brun. Les endroits frappés obliquement ſont d'un beau rouge, rayé de rouge-foncé. Les endroits qui ont toujours été expoſés à l'ombre, ſont partie d'un rouge-clair; partie d'un beau jaune doré. Tous les endroits teints de rouge ſont tiquetés de fort gros points jaunes, & les endroits jaunes ſont tiquetés de points gris. Toute la cavité où la queue s'implante eſt couverte d'une tache griſe, dont les bords ſont comme découpés en rayons aigus.

La chair eſt fine, aſſez ferme & comme caſſante, d'un blanc

qui tire un peu ſur le jaune ; fort odorante.

L'eau eſt abondante, ſucrée, relevée, moins aiguiſée d'aigrelet que les bonnes Reinettes.

Les pepins ſont d'un brun-clair, larges, plats, terminés par une pointe très-aiguë.

Cette Pomme eſt fort bonne ; mais elle ſe conſerve rarement juſqu'à la fin de Décembre.

XXI. *MALUS fructu maximo, coſtato, è viridi luteo, acidè-dulci, brumali.*

Grosse Reinette d'Angleterre. (*Pl. XII. Fig. 5.*)

L'Arbre eſt grand & beau, aſſez fertile.

Le bourgeon eſt gros, long & fort, rouge-brun, tiqueté, couvert d'un duvet épais.

Le bouton eſt court & très-large ; les ſupports ſont larges & plats.

Les feuilles ſont grandes, longues de trois pouces huit lignes, larges de deux pouces dix lignes ; dentelées profondément & ſurdentelées, portées par des queues longues d'environ dix lignes. Les feuilles moyennes ſont très-alongées.

La fleur a dix-neuf lignes de diametre. Les pétales ſont longs de neuf lignes, larges de ſept lignes, elliptiques par l'extrémité, peu teints de rouge en dedans, panachés d'un beau rouge-pourpre en dehors, froncés près de l'onglet.

Le fruit eſt très-gros, applati par les extrémités, & ſur ſon diametre, qui eſt ſur un ſens de trois pouces quatre lignes, & ſur l'autre, de trois pouces une ligne ; ſa hauteur eſt de deux pouces ſept lignes. Souvent il a plus de trois pouces neuf lignes de diametre, ſur trois pouces de hauteur. Sa forme approche beaucoup de celle de la Calville blanche. La queue eſt courte, groſſe par l'extrémité, plantée au fond d'une cavité large & unie.

L'œil est placé dans un enfoncement très-creusé, bordé d'élévations assez saillantes à cette extrémité, qui se prolongeant sur la plus grande partie du fruit, y forment des côtes sensibles, mais beaucoup moins marquées que celles de la Calville blanche.

La peau, d'abord verdâtre, devient au temps de la maturité du fruit, d'un jaune-clair, tiquetée de très-petits points bruns placés au milieu d'une petite tache ronde & blanche. Quelquefois elle est tiquetée de gros points roussâtres, de diverses formes, comme la Reinette franche.

La chair est semblable à celle des autres Reinettes, moins ferme que celle de la Reinette franche, & un peu sujette à se cotonner.

L'eau est un peu moins relevée que celle des bonnes Reinettes.

Les pepins sont petits à proportion du fruit, pointus, logés au large.

Cette belle Pomme mûrit en Décembre, Janvier & Février, avec la Calville blanche qu'elle surpasse ordinairement en grosseur.

XXII. *MALUS fructu magno, acidè-dulci, serotino.*

REINETTE Franche.

L'ARBRE est grand, & de bon rapport.

Les bourgeons sont gros, longs, forts, verts du côté de l'ombre, rougeâtres du côté du soleil, couverts de duvet, tiquetés de petits points.

Les boutons sont très-courts, & les supports plats.

Les feuilles sont de moyenne grandeur, longues de trois pouces huit lignes, larges de deux pouces trois lignes, dentelées profondément & surdentelées; leur forme est alongée, aiguë par les deux extrémités. La queue est longue d'environ un pouce.

La fleur a vingt & une lignes de diametre. Les pétales ſont longs de dix lignes, larges de ſix lignes, panachés en dehors de rouge-vif, fortement teints en dedans, peu concaves, beaucoup plus larges vers l'onglet, qu'à l'autre extrémité.

Le fruit eſt gros, ayant quelquefois trois pouces de diametre, ſur deux pouces quatre lignes de hauteur, applati par les extrémités, anguleux, ou relevé de quelques côtes aſſez marquées. L'œil eſt petit, placé dans un enfoncement évaſé, peu creuſé, bordé d'élévations qui ſont l'extrémité des côtes. La queue eſt groſſe & courte, plantée dans une cavité très-large & profonde, unie par les bords, teinte de vert, ou de gris.

La peau eſt unie, d'un vert très-clair, (lorſque le fruit eſt mûr, elle ſe ride & devient d'un jaune-pâle) tiquetée de points bruns de diverſes formes, ronds, triangulaires, &c. Quelquefois une partie du côté qui a été expoſé au ſoleil, ſe lave légérement de rouge tiqueté de points d'un rouge-vif.

La chair eſt ferme, blanche, jaunit un peu dans l'extrême maturité du fruit.

L'eau eſt ſucrée, relevée, & d'un goût très-agréable, qui fait regarder cette Pomme comme la meilleure de toutes.

Les pepins ſont plats & larges, d'un brun-clair.

Elle commence à mûrir en Février; & il s'en conſerve juſqu'aux nouvelles Pommes. Lorſqu'elle a paſſé ſon point de maturité, elle devient un peu ſeche, perd beaucoup de ſon goût, & acquiert une odeur déſagréable. Cependant on la ſouffre volontiers, même avec ces défauts dans l'arriere-ſaiſon, dont elle eſt la principale & preſque l'unique reſſource.

On diſtingue pluſieurs variétés de Reinette franche; l'une ne differe de celle qui vient d'être décrite que par la forme, qui eſt alongée, & le diametre qui eſt plus arrondi, n'étant relevé d'aucune côte, ou ne l'étant que de côtes très-peu ſaillantes. Une autre eſt auſſi de forme alongée; & ſa peau eſt marquée d'un

grand nombre de taches rouſſes, la plupart de figure alongée; de ſorte que, quand elle eſt mûre, elle paroît comme variée de jaune & de roux, ce qui la fait communément nommer *Reinette rouſſe*. C'eſt une excellente Pomme, d'un goût très-fin & très-relevé. Une autre eſt applatie, & ſon diametre eſt anguleux, ſans qu'on y diſtingue de côtes bien marquées. La cavité de ſon œil, & celle de ſa queue ſont très-larges, très-profondes & unies par les bords. Sa peau eſt d'un jaune tirant ſur le gris, tiquetée de très-petits points bruns, & ſouvent marquée de taches d'un brun-foncé. Elle ſe ride & ſe fanne plus que les autres.

XXIII. *MALUS fructu magno, compreſſo, cinereo, acidulè-dulci, brumali.*

REINETTE griſe. (*Pl. IX.*)

L'ARBRE eſt vigoureux; mais il ſoutient mal ſes branches.

Ses bourgeons ſont longs, droits, médiocrement gros, verts du côté de l'ombre, d'un rouge-brun peu foncé du côté du ſoleil, tiquetés, couverts d'un duvet fin.

Ses boutons ſont courts; & les ſupports plats.

Ses feuilles ſont d'un vert-foncé, alongées, terminées en pointe, dentelées profondément & ſurdentelées, longues de quatre pouces, larges de deux pouces trois lignes; ſoutenues par des queues longues d'environ un pouce.

Sa fleur a dix-ſept lignes de diametre; les pétales ſont longs de huit lignes, larges de cinq lignes, très-froncés par les bords, panachés de rouge-clair en dehors, peu teints en dedans.

Le fruit eſt gros, applati par les extrémités; ſon diametre eſt de deux pouces neuf lignes, & ſa hauteur de deux pouces trois lignes. Souvent il n'eſt que de moyenne groſſeur. Il eſt plus renflé vers la queue que vers l'œil qui eſt petit, placé dans une cavité médiocrement creuſée, unie par les bords; & quoique ce

fruit ne ſoit point relevé de côtes, cependant ſon diametre eſt rarement arrondi. La queue eſt plantée au ſommet d'un enfoncement uni, large & profond. Quelquefois cette Pomme eſt à peu-près d'égale groſſeur par les deux extrémités, & alors ſa forme eſt preſque cylindrique.

La peau eſt épaiſſe, rude au toucher, couverte d'un épiderme gris qui laiſſe entrevoir une couleur jaune ou verte du côté de l'ombre, & un jaune rougeâtre du côté du ſoleil. On trouve ſûr quelques fruits des endroits brillants, d'un jaune-doré relevé de taches d'un rouge-vif.

La chair eſt ferme, fine, d'un blanc-jaune; devient cotonneuſe dans l'extrême maturité.

L'eau eſt abondante, ſucrée, relevée d'un acide très-fin & très-agréable. De ſorte que pluſieurs regardent cette Pomme comme la plus excellente de toutes. Ceux qui aiment un aigrelet plus vif, lui préferent la Reinette franche, quoiqu'elle ait beaucoup plus d'odeur.

Les loges ſont étroites, & renferment des pepins pointus, alongés, de moyenne groſſeur.

Cette Pomme ſe conſerve preſqu'auſſi long-temps que les Reinettes franches.

XXIV. *MALUS fructu medio, compreſſo, è cinereo fulvaſtro, inodoro, brumali.*

Reinette griſe de Champagne.

Cette Pomme eſt de moyenne groſſeur, très-applatie par les extrémités, n'ayant que vingt & une lignes de hauteur, ſur deux pouces & demi de diametre. Sa queue eſt très-courte, plantée au ſommet d'une cavité profonde & fort évaſée. L'œil eſt peu enfoncé.

La peau eſt griſe, tirant ſur le ventre de biche; le côté du

ſoleil eſt un peu fouetté de rouge par petites raies courtes & étroites. En un mot, la couleur eſt preſque la même que celle du Fenouillet gris.

La chair eſt caſſante, & n'a gueres plus d'odeur que celle du Fenouillet.

L'eau eſt ſucrée & fort agréable.

Les pepins ſont larges, plats, d'un brun-clair.

C'eſt une trés-bonne Pomme qui ſe garde long-temps, & qui eſt préférée aux autres Reinettes par ceux qui n'aiment pas leur odeur & leur acidité.

La forme & la couleur de la Pomme-poire ont aſſez de reſſemblance avec celles de quelques Reinettes griſes, pour qu'on y ſoit trompé. Cependant je ne crois pas qu'elle puiſſe en être regardée comme une variété, ou ce ſeroit une variété bien dégénérée. Sa peau eſt d'un vert-foncé recouverte d'un épiderme gris; ſa chair eſt dure, ſeche, & d'un goût peu relevé: & ſon ſeul mérite conſiſte en ce qu'elle ſe conſerve long-temps.

XXV. *MALUS fructu medio (vel parvo) ſubconico, viridi, lineis evanidè rubris virgato, brumali.*

DOUX. DOUX à trochet.

L'ARBRE pouſſe avec vigueur & rapporte abondamment.

Ses bourgeons ſont verts, & garnis de boutons placés fort près les uns des autres.

Ses feuilles ſont de médiocre grandeur, ovales, terminées en pointe, finement dentelées par les bords, aſſez unies, portées par de longues queues; les nervures ſont peu relevées, & les ſillons correſpondants peu creuſés.

On diſtingue le gros & le petit Doux, qui n'ont preſque d'autre différence, que la groſſeur. Le gros Doux a environ deux pouces & demi de diametre vers la queue où eſt ſon plus grand renflement;

renflement; & deux pouces trois lignes de hauteur. Le petit Doux a vingt-deux lignes de diametre, ſur deux pouces de hauteur. L'un & l'autre diminue beaucoup de groſſeur par la tête; ce qui lui donne une forme un peu conique. L'œil, peu ouvert, eſt placé dans un enfoncement peu creuſé. On remarque cinq petites tumeurs ou boſſes placées immédiatement contre les cinq échancrures qui bordent l'œil. La queue eſt aſſez groſſe, courte, verte, plantée au ſommet d'une cavité profonde & peu évaſée. Les boutons étant peu diſtants les uns des autres, & les fleurs coulant rarement, les fruits, très-abondants, ſont comme raſſemblés par maſſes ou trochets.

La peau eſt unie, de couleur verte qui jaunit très-rarement au temps de la maturité. Le côté du ſoleil eſt rayé de rouge-brun très-foible; & en examinant l'autre côté avec attention, on y apperçoit quelques raies d'un rouge à peine ſenſible.

La chair eſt ferme, mais ſans marc; d'un blanc qui tire un peu ſur le vert; preſque ſans odeur.

L'eau eſt très-douce & agréable, peu relevée.

Les pepins ſont larges & courts, bien nourris.

Cette Pomme, commune en Normandie, eſt trop rare ailleurs. Elle commence à mûrir en Décembre, & ſe garde longtemps.

XXVI. *MALUS fructu medio, oblongo, rubello; tæniolis intensè rubris virgato, autumnali.*

Pigeonnet.

Le bourgeon de ce Pommier eſt gros, un peu coudé à chaque nœud, rouge-brun, couvert d'un duvet très-fin, peu tiqueté, & de très-petits points.

Le bouton eſt long, plat, pointu; les ſupports ſont aſſez ſaillants.

Les feuilles sont petites, longuettes, pliées en dedans en gouttiere, quelquefois même un peu roulées, dentelées & surdentelées, longues de trois pouces, larges de deux pouces, soutenues par des queues longues d'environ dix lignes.

La fleur s'ouvre peu. Son diametre est de dix-huit lignes. Les pétales sont beaucoup plus longs que larges, très-creusés en cuilleron, presqu'entiérement blancs, ou fort légérement panachés de rouge. Les échancrures du calyce sont très-longues & étroites.

Le fruit est de moyenne grosseur, son diametre étant de vingt-six lignes, & sa hauteur de vingt-cinq lignes; ordinairement il est un peu applati sur son diametre, beaucoup plus renflé vers la queue qu'à l'autre extrémité; ce qui lui donne une forme alongée. L'œil est petit & peu enfoncé. La queue est courte, grosse, plantée dans une cavité peu profonde.

La peau est rouge, fouettée de petites raies d'un rouge plus foncé du côté du soleil. Le côté de l'ombre est très-légérement lavé de rouge, vert-clair en quelques endroits, par-tout marqué de petites raies d'un rouge-clair.

La chair est blanche, fine, & d'un goût fort agréable.

Cette Pomme est estimée, & mériteroit d'être plus commune, si elle ne disparoissoit ordinairement dès la fin d'Octobre.

XXVII. *MALUS fructu medio, conico, glabro, roseo, quadriloculari, brumali.*

PIGEON. Cœur de Pigeon. Jérusalem. (*Pl. XII. Fig. 3.*)

CETTE Pomme est de moyenne grosseur, de forme plus conique que la précédente, diminuant davantage de grosseur vers l'œil. Elle a vingt-six lignes de diametre, sur deux pouces de hauteur. Souvent elle est moins grosse. L'œil est placé à fleur, entre quelques petites bosses très-peu saillantes, & bordé des

échancrures du calyce qui font très-longues & étroites. La queue longue de fix à huit lignes, s'implante dans une cavité profonde & peu évafée.

Sa peau eft fine, unie, luifante, dure, de couleur un peu changeante, lavée d'une couleur de rofe légere, tiquetée de quelques points jaunes. En la regardant d'un certain fens, on apperçoit comme un petit nuage bleuâtre, qui, joint au changement de fa couleur, a pu lui faire donner le nom de *Pigeon*.

Sa chair eft fine, délicate, grenue, légere, ferme, très-blanche, quelquefois très-légérement teinte de rouge fous la peau.

Son eau a une acidité agréable, qu'elle perd prefque entiérement lorfque le fruit eft très-mur.

Elle n'a pour l'ordinaire que quatre loges féminales qui forment une croix à quatre branches égales, d'où elle a vraifemblablement reçu le nom de *Jérufalem*. Quelquefois elle n'a que trois loges, & très-rarement cinq. Ses pepins font petits, bien nourris, très-pointus.

Sa maturité eft en Décembre, Janvier & Février. C'eft une très-jolie Pomme à la vue & au goût. Elle a une variété qui eft d'un blanc de cire du côté de l'ombre.

XXVIII. *MALUS fructu maximo, compreffo, albido, tæniolis rubris virgato, autumnali.*

RAMBOUR franc. (*Pl. X.*)

CE Pommier eft un bel arbre, vigoureux & fertile.

Les bourgeons font gros, longs & forts, d'un rouge-brun-violet, couverts d'un duvet épais, tiquetés de petits points.

Les boutons font gros & courts : les fupports font larges & un peu canelés.

Les feuilles font grandes, longues de trois pouces & demi, larges de deux pouces cinq lignes, finement & profondément

dentelées & ſurdentelées, très-velues par dehors, portées par des queues longues d'environ quinze lignes.

La fleur a vingt & une lignes de diametre. Les pétales ſont longs de dix lignes, larges de ſept lignes, beaucoup plus étroits à l'extrémité que près de l'onglet où ils ſe froncent, panachés de couleur de ceriſe-clair.

Le fruit eſt très-gros, applati par les extrémités, ayant trois pouces de diametre, ſur deux pouces trois lignes de hauteur. Souvent il a plus de trois pouces & demi de diametre, ſur trois pouces de hauteur. Il eſt relevé de boſſes ou côtes qui rendent ſouvent ſa forme irréguliere. L'œil eſt aſſez gros, placé au fond d'une cavité de médiocre grandeur, bordée de boſſes très-ſaillantes. La queue eſt courte, reçue dans une cavité étroite & profonde: cette extrémité du fruit eſt beaucoup plus applatie que l'autre.

La peau du côté du ſoleil eſt blanchâtre, rayée de rouge; d'un jaune très-clair du côté de l'ombre; lavée de gris dans la cavité où s'implante la queue.

La chair eſt un peu groſſiere; mais étant cuite, elle eſt légere & fort bonne.

L'eau eſt d'un aigrelet que le feu émouſſe & rend agréable.

Les pepins ſont de groſſeur proportionnée au fruit.

Cette Pomme mûrit au commencement de Septembre, & dure juſqu'à la fin d'Octobre. Dans ſa primeur elle eſt fort eſtimée pour les compotes; mais dans ſa parfaite maturité, elle perd beaucoup de ſon mérite, en perdant trop de ſon acidité.

XXIX. *MALUS fructu maximo, compreſſo, hinc albido, inde flavo; punctis & tæniolis ſanguineis diſtincto, brumali.*

RAMBOUR d'hiver.

L'ARBRE reſſemble au précédent.

Son fruit eſt très-gros, très-applati, ayant trois pouces trois

lignes de diametre, sur deux pouces trois lignes de hauteur. L'œil est placé dans une cavité médiocrement large & profonde, bordée de côtes peu élevées, qui rendent cependant un peu anguleuse cette extrémité du fruit, & se font quelquefois sentir jusqu'à l'autre extrémité. La queue est grosse, courte, & plantée au sommet d'une cavité profonde & très-évasée par les bords, ordinairement teinte de gris ou de vert.

La peau est unie, jaune du côté du soleil, & d'un vert-blanchâtre du côté de l'ombre, par-tout tiquetée & rayée d'un beau rouge de sang, beaucoup plus clair du côté de l'ombre que du côté du soleil.

La chair est assez tendre, blanche tirant sur le vert.

L'eau est relevée; mais elle a un petit retour d'âcreté.

Les pepins sont ordinairement petits & mal formés.

Cette Pomme peut se conserver jusques vers la fin de Mars. Elle se mange plutôt cuite & en compote, que crue.

XXX. *MALUS fructu parvo, glabro, hinc subflavescente, indè splendidè purpureo, inodoro, brumali.*

Api. (*Pl. XI.*)

Ce Pommier ne devient pas un grand arbre. Il pousse beaucoup de bois droit & long; ce qui le fait nommer en quelques Provinces, *Pommier de long bois.* Il produit beaucoup de fruit disposé sur les branches par bouquets.

Le bourgeon est menu, long, tiqueté de gros points, brun-violet.

Le bouton est assez gros, & moins applati que celui de la plupart des Pommiers. Les supports sont saillants.

Les feuilles sont petites, longues de deux pouces neuf lignes, larges de seize lignes, dentelées profondément & surdentelées; leur plus grande largeur est vers la pointe. Les nervures sont

peu faillantes, & fouvent teintes de couleur de rofe. Les queues font longues d'environ huit lignes.

La fleur a dix-fept lignes de diametre. Les pétales font concaves, panachés en dehors de couleur de cerife-pâle, affez teints de rouge en dedans, longs de huit lignes, larges de fix lignes près de l'onglet, & terminés prefqu'en pointe.

Le fruit eft petit, de forme applatie, ayant dix-neuf lignes de diametre, fur quatorze lignes de hauteur. L'œil eft petit, placé dans un grand enfoncement bordé de boffes, qui quelquefois ne s'étendent pas au-delà de la tête du fruit; fouvent fe prolongent beaucoup plus loin, & forment des côtes. La queue eft longue, plantée au fommet d'une cavité large & profonde.

La peau eft fine, liffe, luifante, d'un rouge-brun fur un fond vert avant la maturité du fruit; d'un beau rouge-vif & éclatant du côté du foleil au temps de la maturité, & blanche, ou jaune très-clair du côté oppofé.

La chair eft très-fine, blanche, ferme, croquante, fans marc, fans odeur, non fujette à fe faner.

L'eau eft douce, fraîche & agréable.

Les pepins font petits, courts & larges.

Cette jolie Pomme commence à mûrir en Décembre, & fe conferve quelquefois jufqu'en Mai. Sur des arbres de plein-vent, & dans un terrein un peu fec, elle eft moins groffe, mais plus rouge, plus croquante, & d'un goût plus agréable, que fur des arbres en buiffon & dans une terre graffe & humide. Comme elle fupporte mieux qu'aucune autre les premiers froids, on la laiffe ordinairement fur l'arbre jufqu'en Novembre, à moins qu'il ne furvienne des gelées capables de l'endommager.

XXXI. *MALUS fructu parvo, compresso, glabro, nigricante, inodoro, brumali.*

API noir.

L'ARBRE devient un peu plus grand que le précédent. Ses fleurs, ses feuilles, &c. sont les mêmes, ou très-peu différentes.

Le fruit se distingue de l'Api commun par sa couleur d'un brun-foncé tirant sur le noir; il est plus gros, ses qualités & le temps de sa maturité sont à peu-près les mêmes.

On cultive peu cet arbre; sans doute parce que son fruit n'offre pas à la vue des couleurs vives & agréables comme l'Api ordinaire; qu'il se conserve moins long-temps, & qu'il est un peu sujet à se cotonner.

XXXII. *MALUS fructu minimo, globoso, glabro, nigricante, inodoro, brumali.*

POMME Noire.

CETTE Pomme est fort petite, très-ronde sur son diametre, applatie par les deux extrémités. Son diametre n'est ordinairement que de quinze ou seize lignes, & sa hauteur de douze ou treize lignes. Sa queue est menue, longue de sept ou huit lignes, plantée dans une cavité unie, évasée, très-peu profonde. L'ombilic est placé au milieu d'un applatissement plutôt que d'un enfoncement.

La peau est lisse, luisante, d'un violet-brun presque noir du côté du soleil; le côté de l'ombre est plus clair, & tiqueté de très-petits points jaunes.

La chair est blanche, un peu teinte de rouge léger sous la peau, d'une consistance moins ferme que celle de l'Api. Elle n'a presque point d'odeur, même dans l'excessive maturité.

L'eau eſt fraîche & douce, mais preſqu'inſipide.

Les loges ſéminales contiennent de petits pepins d'un violet-brun moins foncé que la peau du fruit.

Ce petit fruit ſe garde long-temps. Il paroît être une variété de l'Api noir, plus arrondie, plus petite, & de qualité inférieure.

XXXIII. *MALUS fructu parvo, pentagono, partim luteo, partim è rubro flaveſcente, ſerotino.*

POMME Etoilée. POMME d'Etoile.

LA Pomme étoilée eſt petite, très-applatie par les extrémités, ayant deux pouces de diametre ſur dix-huit lignes de hauteur, diviſée ſenſiblement en cinq côtes, ce qui la fait nommer *Pomme étoilée*. L'œil eſt preſque à fleur du fruit; & derriere les cinq échancrures qui le bordent, il s'éleve cinq petites boſſes ou tumeurs. La queue eſt fort longue, plantée dans une cavité peu évaſée, & très-profonde.

Sa peau eſt unie comme celle de l'Api, plus jaune du côté de l'ombre, d'un rouge moins vif & plus orangé du côté du ſoleil.

Sa chair eſt aſſez ferme; un peu groſſiere, elle tire ſur le jaune, & rougit légérement ſous la peau.

Son eau a un petit goût de ſauvageon.

Ses pepins ſont gros & noirs.

Son principal mérite eſt de ſe conſerver juſqu'en Juin.

XXXIV. *MALUS fructu medio, compreſſo, ſaturè purpureo, inodoro, brumali.*

Gros API. POMME de Roſe.

L'ARBRE & toutes ſes parties reſſemblent entiérement au Pommier n°. 30.

Son fruit eſt de moyenne groſſeur, très-applati par les deux extrémités,

extrémités, ayant deux pouces trois lignes de diametre, ſur vingt lignes de hauteur. (Il s'en trouve dont le diametre eſt de deux pouces ſept lignes, & la hauteur de vingt-trois lignes.) L'œil eſt petit, placé dans un enfoncement uni, peu large & peu creuſé. La queue, courte & menue, eſt plantée dans une cavité étroite & médiocrement profonde; cette cavité eſt ſouvent couverte d'une tache fauve frangée, ou bordée de rayons inégaux.

La peau eſt dure, d'un rouge plus foncé que le petit Api; ou de couleur de ceriſe-foncée du côté du ſoleil, qui ſe lave & s'éclaircit en approchant du côté de l'ombre. Ce côté eſt tantôt d'un vert tirant ſur le jaune fouetté de rouge-clair, tantôt entiérement lavé de rouge. Quelquefois toute la peau eſt comme marbrée de rouge & de jaune doré.

La chair eſt très-blanche, ſans marc, moins ferme & moins fine que celle du petit Api.

L'eau eſt abondante & aſſez agréable. Quelques-uns croient y trouver un petit parfum de roſe; d'autres une odeur de roſe.

Les pepins ſont larges, & d'un brun-foncé.

Cette Pomme ſe conſerve long-temps; elle eſt eſtimable, mais étant bien inférieure au petit Api, on l'envoie plus communément au Preſſoir qu'à la Fruiterie.

XXXV. *MALUS fructu magno, compreſſo, è viridi flaveſcente, acidulo, brumali.*

Non-pareille. (*Pl. XII. Fig. 2.*)

Les bourgeons de ce Pommier ſont longs, de groſſeur médiocre, d'un brun-clair tirant un peu ſur le violet, peu tiquetés, couverts d'un épiderme gris-clair.

Les boutons ſont grands, comme fendus ou déchirés par l'extrémité. Les ſupports ſont larges & cannelés.

Les feuilles ſont longues de trois pouces ſept lignes, larges de vingt-trois lignes, étroites aux deux extrémités, d'un vert-foncé. La dentelure eſt peu aiguë, aſſez grande & profonde. La queue eſt longue d'environ dix-huit lignes.

La fleur a vingt-cinq lignes de diametre. Les pétales ſont longs de douze lignes, larges de huit lignes, panachés en dehors de rouge-vif; & lavés de rouge en dedans.

Le fruit eſt gros, applati, n'ayant que deux pouces quatre lignes de hauteur, ſur deux pouces dix lignes de diametre. Sa circonférence eſt ordinairement bien arrondie, quelquefois preſque triangulaire du côté de la queue. L'œil eſt aſſez grand, placé dans un enfoncement uni, étroit, médiocrement creuſé. La queue, longue de neuf ou dix lignes, eſt plantée dans une cavité unie, évaſée & profonde. Cette extrémité eſt très-applatie, & beaucoup plus large que le côté de l'œil qui diminue de groſſeur en s'arrondiſſant réguliérement.

La peau eſt liſſe, d'un vert un peu jaune, tiquetée de très-petits points bruns, ſouvent marquée de quelque grande tache griſe; rarement elle prend une très-légere impreſſion de rouge du côté du ſoleil. Dans l'extrême maturité, elle devient d'un jaune-clair, & ſe ride comme la Reinette franche.

La chair eſt d'un blanc un peu jaune, tendre ou moins ferme & moins odorante que la Reinette. Elle ſe pique & ſe cotonne, lorſqu'elle paſſe de maturité.

L'eau eſt agréable, relevée d'un peu d'acide; d'un goût fort approchant de celui de la Reinette.

Les loges ſéminales ſont grandes, garnies de pepins de médiocre groſſeur, bien nourris, très-pointus, d'un brun-clair.

Cette Pomme eſt très-bonne; elle mûrit en Janvier, Février & Mars.

XXXVI. *MALUS fructu magno, compresso, costato; lætè viridi; brumali.*

Haute-bonté. (*Pl. XII. Fig.* 1.)

La Pomme de Haute-bonté est grosse, applatie par les extrémités, sa hauteur n'étant que de deux pouces trois lignes, sur deux pouces dix lignes de diametre; souvent elle est plus grosse. Le côté de la queue est un peu plus renflé que l'autre extrémité. L'œil est placé dans une cavité de largeur & profondeur médiocres, bordée de bosses, dont les unes ne s'étendent pas au-delà de la tête du fruit; les autres se prolongent sur toute sa hauteur, & y forment des côtes qui rendent sa circonférence anguleuse. La queue est grosse, longue de six ou sept lignes, implantée au sommet d'une cavité assez profonde, resserrée par l'extrémité des côtes qui viennent y aboutir.

Sa peau est fine, lisse, d'un vert-gai, qui tire un peu sur le jaune dans la parfaite maturité du fruit. Quelques endroits du côté du soleil prennent une légere impression de rouge, à peine sensible.

Sa chair est tendre, délicate, d'un blanc un peu vert, trop odorante.

Son eau est abondante, relevée d'un aigrelet fin, moins vif, & moins agréable que celui des Reinettes.

Ses pepins sont petits, longuets, très-pointus.

Sa maturité est en Janvier & Février; il s'en conserve jusqu'en Avril.

XXXVII. *MALUS fructu parvo; hinc atro-rubente; indè purpurascente, brumali.*

Capendu. (*Pl. XIII.*)

Les bourgeons de ce Pommier sont de moyenne grosseur,

longuets, d'un brun-rougeâtre, tiquetés de petits points, un peu coudés aux nœuds.

Les boutons ſont larges & courts. Les ſupports un peu cannelés ont peu de ſaillie.

Les feuilles ſont longues de deux pouces onze lignes, larges de vingt-deux lignes, plus larges vers la pointe que vers la queue, dentelées finement & réguliérement, & ſurdentelées, portées par des queues longues d'environ quinze lignes.

La fleur a vingt & une lignes d'étendue. Les pétales ſont longs de dix lignes, larges de ſept lignes, preſqu'ovales, creuſés en cuilleron, légérement panachés de couleur de roſe, peu teints en dedans.

Le fruit eſt petit, ayant un pouce neuf lignes de diametre ſur autant de hauteur. Il eſt plus renflé du côté de la queue que du côté de la tête. La queue eſt aſſez longue & très-enfoncée dans le fruit, qui eſt applati par cette extrémité. L'œil eſt large, placé dans une cavité fort évaſée & profonde.

La peau eſt d'un rouge obſcur preſque noir du côté du ſoleil; d'un rouge pourpre plus clair du côté de l'ombre, dont ſouvent quelques endroits ne ſont point du tout teints de rouge. Elle eſt toute tiquetée de points fauves, qui ſont pour la plupart un peu enfoncés dans la peau.

La chair eſt aſſez fine, approchant de celle de la Reinette, un peu jaunâtre, excepté ſous la peau où elle eſt teinte de rouge très-clair.

L'eau eſt un peu aigrelette, & aſſez agréable.

Cette Pomme ſe peut conſerver juſqu'à la fin de Mars.

XXXVIII. *MALUS fructu magno, albido, glaciato.*
POMME de Glace. Tranfparente.

LA Pomme de Glace eft groffe, très-renflée vers la queue, diminuant beaucoup de groffeur vers l'œil, où elle fe termine prefqu'en pointe obtufe. Son diametre eft de trente-deux lignes & fa hauteur de trente lignes. Sur les arbres vieux, ou greffés fur Paradis, il s'en trouve de trois pouces trois lignes de diametre; fur trois pouces de hauteur. La queue eft groffe & courte, plantée dans une cavité profonde, unie, médiocrement évafée. L'œil eft très-petit, enfoncé dans une cavité étroite peu creufée, & ordinairement bordée de quelques boffes.

La peau eft fine, unie, luifante, d'un vert-clair qui devient blanchâtre au temps de la maturité du fruit; quelquefois le côté du foleil devient jaune femé de quelques petites taches d'un rouge-vif; par-tout elle eft fort tiquetée de très-petits points blancs. Alors fa chair eft tendre, très-blanche; & fon eau abondante eft relevée d'acidité, qui rend cette Pomme très-bonne étant cuite, ou féchée au four. Mais auffi-tôt que le point de fa maturité eft paffé, fa chair devient ferme, un peu tranfparente, de couleur verdâtre, comme fi elle avoit été frappée & pénétrée de gelée, ou comme du melon d'eau nouvellement mis au fucre. Dans cet état elle fe conferve long-temps fans fe pourrir; mais l'eau eft prefqu'infipide, ou d'un goût défagréable: de forte que c'eft un fruit que la curiofité, plutôt que fon utilité, peut faire multiplier. Merlet dit qu'il y en a une variété d'un rouge-brun-violet: je ne la connois point. Si elle eft perdue, elle mérite peu de regrets.

XXXIX. *MALUS fructifera, flore fugaci.* H. R. P.

POMME-FIGUE.

Ce Pommier, comme le précédent intéresse plus la curiosité que l'économie.

Le bourgeon est gros, court, vert, très-garni d'yeux, un peu coudé à chaque nœud, couvert d'un duvet épais, tiqueté de très-petits points.

Le bouton est grand, alongé. Le support est gros, relevé d'une arrête très-saillante qui est sensible jusqu'au-delà du bouton alterne.

La feuille est étroite & longuette, terminée presque régulièrement en pointe, dentelée finement & très-peu profondément; sa longueur est de deux pouces & demi, & sa largeur de quinze ou seize lignes.

Les fleurs, rassemblées en bouquets de quatre à six & portées par des pédicules longs de sept à neuf lignes, sont composées: 1°. d'un calyce charnu divisé par les bords en cinq échancrures longues, étroites, terminées en pointe très-aiguë, rouges en dedans, sur-tout à la pointe, qui est teinte de cette couleur en dehors & en dedans: 2°. de cinq pétales de grandeur inégale, de même forme & consistance que les échancrures, mais beaucoup plus petits, un peu teints de rouge à l'extrémité, attachés sur les bords intérieurs du calyce aux angles des échancrures: 3°. de douze à dix-huit étamines, terminées par de petits sommets; leurs filets gros, très-velus, mêlés & entrelacés les uns dans les autres, cachent tellement le pistil qu'on ne l'apperçoit qu'avec peine. Toutes les parties de la fleur, les pétales même, sont couvertes de duvet en dehors & en dedans.

Le fruit eſt petit, alongé, de forme irréguliere, ſouvent applati ſur ſon diametre, ou relevé de côtes, plus gros vers la queue qu'à l'autre extrémité; communément plus renflé par les bouts que par le milieu; ſa queue eſt très-peu enfoncée, quelquefois recouverte à ſa naiſſance par une ou deux boſſes très-ſaillantes; ſon œil eſt petit, & placé preſqu'à fleur. La hauteur eſt d'environ deux pouces, & le diametre de dix-huit ou vingt lignes.

La peau eſt d'un vert-jaunâtre, légérement lavée de rouge-brun du côté du ſoleil.

L'ombilic, recouvert par les échancrures deſſéchées du calyce, eſt creux juſqu'au quart de la longueur du fruit; dans le fond, on retrouve les pétales deſſéchés, & les ſtyles du piſtil. Six petites loges triangulaires ſont diſpoſées autour du tube ou canal de l'ombilic, & contiennent les étamines deſſéchées, avec leurs ſommets. Vers la moitié de la longueur du fruit, il y a cinq autres petites loges ſans pepins.

CULTURE.

Les semences ſont un moyen très-incertain de multiplier les bonnes eſpeces de Pommiers. Elles ſe conſervent & ſe perpétuent par la greffe en fente, en écuſſon, en couronne.

Le Pommier ſe greffe 1°. ſur franc, c'eſt-à-dire, ſur des ſujets élevés de ſemences dans les pépinieres, ou de drageons du pied des vieux Pommiers des vergers & des forêts. Ces ſujets produiſent des Arbres propres pour les vergers & les grands plein-vent: 2°. ſur le Pommier de Doucin, qui forme des Arbres de moyenne grandeur, propres pour le buiſſon, l'eſpalier & le demi-plein vent; lorſque le terrein plaît

au Doucin, ils deviennent presqu'aussi forts que sur le franc. Il se multiplie par les marcotes & les drageons. 3°. Les Pommiers greffés sur le Pommier nain de Paradis, forment des palissades basses, ou de très-petits buissons qui s'élevent à peine à trois pieds. Ils donnent du fruit plus promptement, plus abondant à proportion, & beaucoup plus gros, que sur franc ou sur Doucin. Cet Arbrisseau se propage par les marcotes, les drageons enracinés & les boutures. Pendant les premieres années après la plantation des Pommiers greffés sur Doucin, & sur Paradis, il sort du pied des sujets beaucoup de rejets qui peuvent servir à les multiplier, mais qui fatiguent l'Arbre, si l'on n'a soin de les éclater.

Un terrein gras, profond, un peu humide, est celui qui convient le mieux au Pommier. Il s'accommode de tout autre, même d'un terrein glaiseux. Mais il réussit médiocrement dans les terres seches; & ne vit pas long-temps dans celles qui ont peu de profondeur. Le Paradis veut une terre meuble & douce; ses foibles racines ne pouvant s'étendre dans une terre compacte, il y périt en peu de temps, ou ne fait qu'y languir.

On plante peu de Pommiers en espalier, à moins qu'on ne veuille couvrir des murs à l'exposition du nord. On les éleve dans les potagers, en buisson, en éventail, en contre-espalier; & ils se taillent suivant les regles générales, mais un peu plus long que la plupart des autres Arbres fruitiers. Quant à ceux qui sont en plein-vent, donner quelques labours au pied; détruire les parasites, le gui & la mousse, qui les fatiguent; retrancher le bois mort; les décharger des brindilles & des branches languissantes, qui les rendent trop confus, étiolent les bonnes branches, & nuisent à leur fécondité; soutenir leurs branches lorsqu'elles courent risque de rompre

rompre ſous le poids des fruits ; ce ſont tous les ſoins qu'ils exigent.

USAGES.

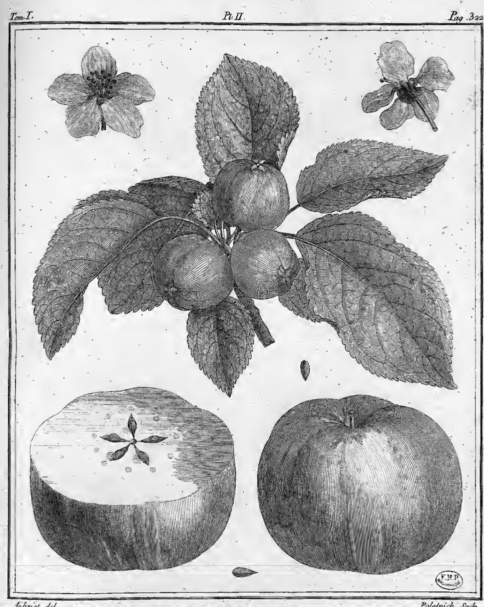
Pendant toute l'année on peut ſervir ſur la table des Pommes crues, cuites, en compote, en beignets, &c. Elles ſe confiſent en gelée. On en fait ſécher au four, dont le goût eſt très-agréable. Preſque tous les fruits tardifs des autres genres ſont peu eſtimables ; ce ſont au contraire les meilleures Pommes, les Reinettes franches & la Poſtophe d'hiver, qui ſe conſervent juſqu'aux nouvelles Calvilles d'été.





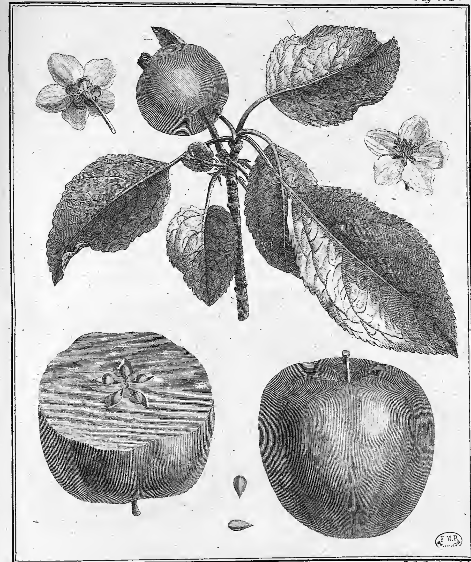
Magd. Basseporte del. Fme Dupuis Sculp.

Calville d'Eté.



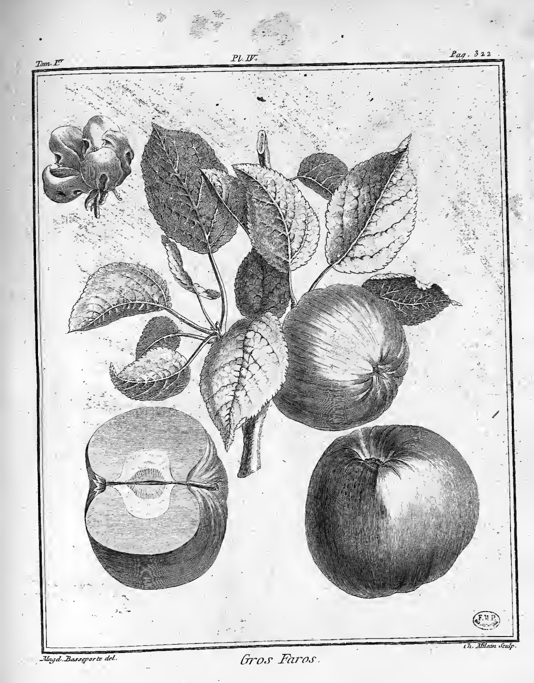
Aubriet del. Poletnich Sculp.

Calville Blanche.

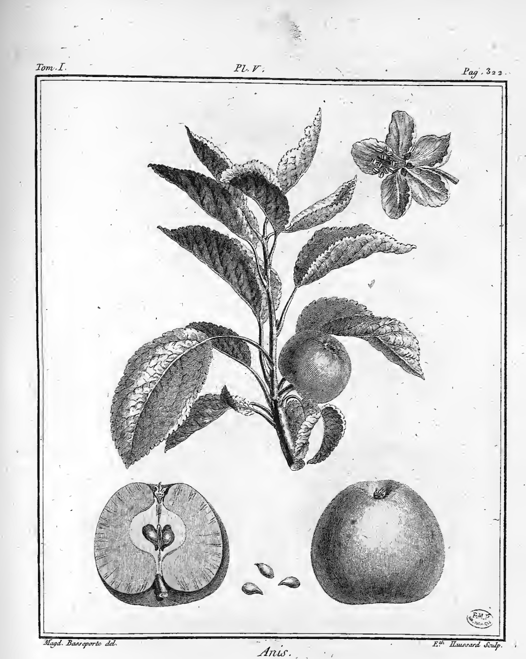


Aubriet del. B. L. Henriquez Sculp.

Calville Rouge.

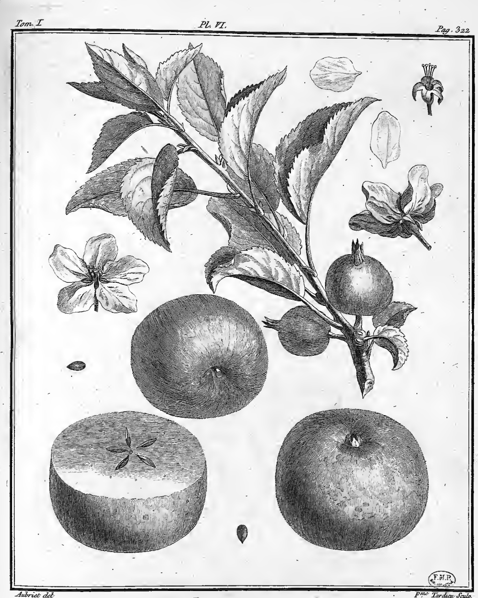


Gros Faros.

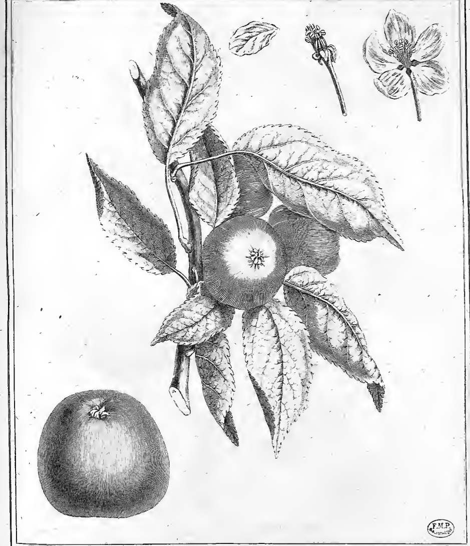


Magd. Basseporte del. E.th Haussard Sculp.

Anis.

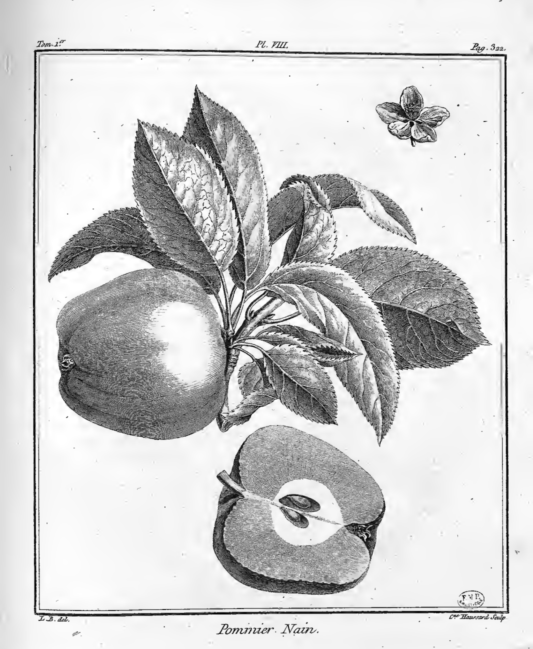


Fenouillet Rouge.



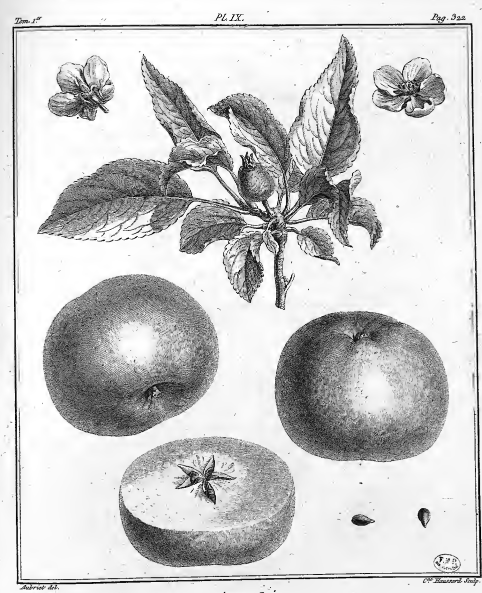
Magd. Basseporte del. *Ch. Milsan Sculp.*

Pomme d'Or.



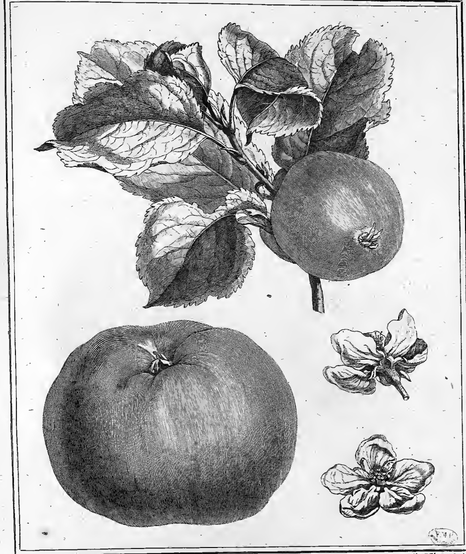
L. B. del. Cte Haussard Sculp.

Pommier Nain.



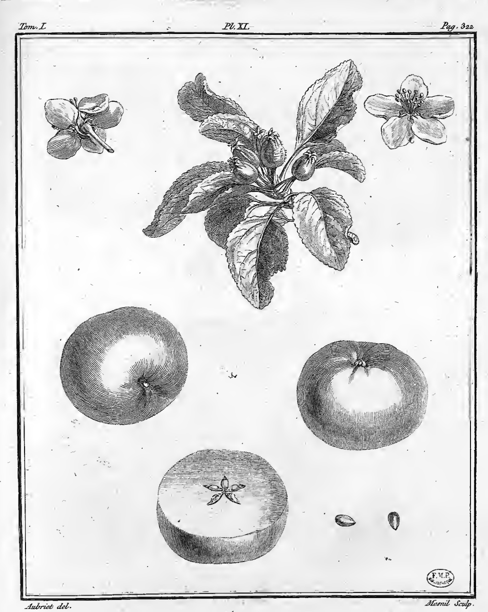
Aubriet del. Cne Haussard Sculp.

Reinette Grise.



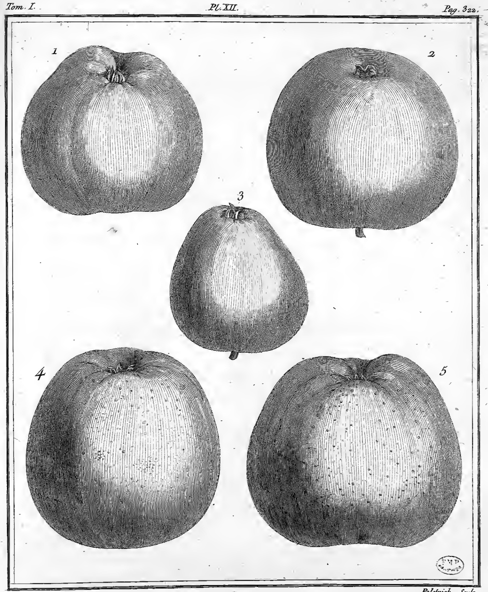
Aubriet del. Ch. Milsan Sculp.

Rambour Franc.



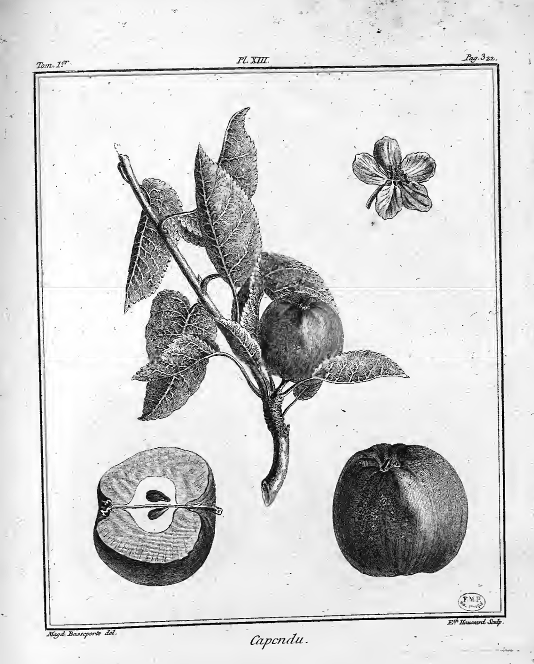
Aubriet del. *Mesnil Sculp.*

Apy.



Poletnich Sculp

1. Haute-bonté. 2. Non-pareille. 3. Pigeon. 4. Drap-d'or.
5. Grosse Reinette d'Angleterre.



Magd. Basseporte del. Eth. Haussard Sculp.

Capendu.



Aubriet del. Poletnich Sculp.

Reinette Franche.

MESPILUS,
AZEROLIER.

CETTE belle famille, dont les fleurs au printemps, & les fruits en automne font un des principaux ornements des jardins & des bofquets, comprend plufieurs efpeces de petits Arbres, de grands & de petits Arbriffeaux, qui ne produifant point de fruits comeftibles, font étrangers à ce Traité. Nous n'y ferons entrer que les Neffliers, & les Azeroliers dont le fruit peut fe manger.

MESPILUS Apii folio laciniato, fructu majore.

AZEROLIER blanc d'Italie. (*Pl. I.*)

CET Azerolier devient à peu-près de la même grandeur que l'Aubépine. Il donne rarement du fruit dans ce climat, s'il n'eft planté en efpalier à une bonne expofition.

Ses bourgeons font gros, couverts d'un duvet blanchâtre, très-garnis de feuilles, & fouvent de quelques épines longues de fix à quinze lignes, & groffes à leur naiffance.

Ses boutons font ronds, gros, couverts d'écailles brunes.

Ses fleurs font raffemblées par bouquets fur une tige qui porte quatre fleurs à fon extrémité. Des deux côtés de cette tige fortent de l'aiffelle d'une feuille quatre petites branches ou ramifications dans un ordre alterne, dont chacune longue de dix-huit à vingt-quatre lignes, porte à fon extrémité deux ou trois fleurs; de forte que le bouquet eft compofé de douze à feize fleurs. Chaque fleur eft d'environ fept lignes de diametre: elle a 1°. un calyce charnu divifé en cinq échancrures courtes &

terminées en pointe : 2°. cinq pétales blancs, ronds, très-concaves ou creusés en cuilleron, ayant environ trois lignes de hauteur, & autant de largeur : 3°. de quinze à vingt-cinq étamines blanches terminées par des sommets de même couleur : 4°. deux pistils, rarement trois, & plus rarement un, surmontés de stigmates d'un vert-gai, figurés comme une petite tête plate de clou. Ces fleurs ne s'ouvrent que vers la mi-Mai.

Les feuilles sont alternes, divisées en trois découpures ; celle du milieu plus longue & plus large que les autres se termine ordinairement par trois grandes dents aiguës. Les deux découpures latérales ont rarement quelque dent ; elles s'écartent beaucoup de celle du milieu, & viennent former un angle aigu sur le pédicule : de sorte que si l'on étend une feuille, & que de la pointe d'une découpure latérale à celle de l'autre on tire une ligne droite, on aura un triangle presqu'équilatéral, dont chaque côté sera d'environ deux pouces dans les grandes feuilles. Elles sont d'un vert-gai en dedans, & blanchâtres en dehors. Leurs nervures sont peu sensibles Leur queue est courte & assez grosse. Elles se tiennent fermes sans se plier en aucun sens. Les petites feuilles, celles des branches & des boutons à fruit, sont longuettes, beaucoup moins larges que les grandes ; leurs découpures sont moins profondes ; celle du milieu est plus longue que les deux autres, terminée comme elles, & non pas divisée en trois dents comme celle des grandes feuilles.

Quoique le bouquet de fleurs en contienne quinze ou seize, il est rare qu'il arrête plus de six ou sept fruits sur une même tige. Des fruits, les uns sont ronds, les autres un peu turbinés. Leur grosseur varie beaucoup suivant les terreins, les années & l'exposition ; ils sont beaux dans notre climat lorsqu'ils ont dix lignes de diametre, sur une pareille hauteur. Quelques-uns sont sphériques applatis par les extrémités, ayant environ une ligne de diametre plus que de hauteur. Tous ont la tête applatie, comme la

plupart des fruits de cette famille, & terminée par un ombilic très-large, bordé des échancrures du calyce. La queue eſt de moyenne groſſeur, longue d'une à huit lignes, plantée à fleur du fruit.

La peau eſt très-liſſe & un peu luiſante; le côté de l'ombre eſt blanchâtre, ou d'un jaune-pâle, quelquefois très-légérement lavé de rouge. L'autre côté eſt d'un rouge peu foncé.

La chair eſt d'un jaune-clair, pâteuſe & peu délicate.

L'eau, très-peu abondante, eſt un peu aigrelette.

On trouve dans ce fruit deux gros noyaux inégaux, oſſeux & très-durs, applatis ſur le côté où ils ſont appliqués l'un contre l'autre, arrondis de l'autre côté qui eſt ſouvent creuſé d'un petit ſillon ou cannelure ſuivant ſa hauteur. Ils ſont tantôt raccourcis, tantôt alongés ſuivant les proportions du fruit. Quelquefois il n'y a qu'un gros noyau qui eſt preſque rond; quelquefois auſſi il y a trois noyaux.

Sa maturité eſt vers la mi-Octobre. Ce fruit eſt fort eſtimé en Italie où on le mange crud; & on en fait des confitures qui ne ſont pas mauvaiſes.

On diſtingue pluſieurs variétés de cet Azerolier, à petit fruit jaunâtre, à petit fruit rouge, &c. Il y en a une à gros fruit très-rouge, *Meſpilus Apii folio laciniato, fructu majore, intenſiùs rubro, gratioris ſaporis*, H. Cath. Le fruit eſt preſqu'auſſi gros que celui du précédent, plus applati par les extrémités, d'un rouge-ponceau-clair, teint d'un rouge-vif en quelques endroits. Il en ſubſiſte encore un pied dans le jardin du Val, qu'on aſſûre que Louis XIV a planté lui-même: j'en ai actuellement ſous les yeux une belle branche chargée de fruit. Quelques-uns l'appellent *Epine d'Eſpagne*; ſans doute parce que celui du jardin du Val fut envoyé d'Eſpagne à Louis XIV.

Il y a quelques autres eſpeces d'Azeroliers, dont les fruits ne ſont guere plus mauvais que ceux du précédent; tels ſont

1°. l'Azerolier du Canada *Mespilus Canadensis Sorbi torminalis facie.* Inst. dont la fleur a dix lignes & demie de diametre; trois, quatre, communément cinq, & très-rarement deux pistils; jamais plus de dix étamines, longues d'environ quatre lignes, terminées par de gros sommets de couleur de rose mêlée de blanc; de chaque côté de l'onglet des cinq pétales, il s'éleve une étamine. Ses feuilles sont larges du côté de la queue, divisées par les bords en plusieurs découpures peu profondes, dont la dentelure & surdentelure est très-aiguë; elles ont environ trois pouces & demi de longueur, sur deux pouces de largeur vers la queue; elles sont minces, relevées en dehors de nervures fines. Ses fruits sont d'un beau rouge, rassemblés par bouquets, comme ceux du Sorbier torminal. Quelques Jardiniers nomment cet Azerolier *Epine à feuilles d'Erable*, quoique ses feuilles soient beaucoup plus alongées, & ressemblent peu à celles de cet Arbre.

2°. L'Azerolier de Virginie *Cratægus crus galli.* Linn. dont la fleur a de huit à neuf lignes de diametre; de quinze à vingt étamines; trois pistils, rarement deux ou quatre. Le calyce ressemble à celui de la fleur du Poirier; il est divisé en cinq échancrures longues & très-étroites. Les feuilles se terminent en pointe longue & aiguë du côté de la queue, & sont ordinairement accompagnées à leur naissance de deux stipules frangées & découpées. L'autre extrémité est large, cependant terminée par une petite pointe; vers cette extrémité, les bords sont divisés en plusieurs découpures, ordinairement beaucoup moins grandes & encore moins profondes que celles du précédent, garnies de dents aiguës, & surdentelées. Ces feuilles sont fermes & étoffées. Sous l'aisselle de chacune, il y a un bouton ou une grande & forte épine, qui fait nommer cet Azerolier *Epine à longs dards.* Son fruit est gros, d'une odeur & d'une saveur approchant de celles d'une mauvaise Pomme; jaune-pâle; applati par les extrémités; anguleux, ou relevé de côtes sur son diametre. Il y a un autre

Azerolier, qu'on nomme aussi de Virginie, qui n'a point, ou très-peu d'épines. Sa feuille est de même forme, mais moins grande, & d'un vert moins clair. Son fruit est bien arrondi, d'un beau rouge, moins gros.

Je pourrois ajouter, 3°. l'Azerolier-Poirier, dont la feuille est elliptique, longue d'environ cinq pouces, & large de trois pouces, beaucoup plus étroite par les extrémités que par le milieu, dentelée finement, & peu profondément vers la queue, qui est menue, longue de quinze à vingt lignes : l'autre extrémité est garnie de grandes dents surdentelées. Le dedans est d'un vert un peu luisant ; le dehors est blanchâtre, couvert d'un duvet fin. Son fruit est de la forme d'une petite Poire, bien arrondie sur son diametre, applatie par la tête où l'œil est placé presqu'à fleur ; il n'est pas plus ouvert que celui des Poires. Il se termine réguliérement en pointe vers la queue, qui est menue, longue de sept à quinze lignes. Son diametre est de dix à onze lignes, & sa hauteur de douze ou treize lignes. Sa peau est lavée de rouge du côté du soleil, d'un jaune-rougeâtre de l'autre côté. Sa chair est jaune, un peu pierreuse. Son eau n'est pas désagréable. Dans l'intérieur on trouve, comme dans les Poires, cinq loges & dix petits pepins. L'Azerole-Poire mûrit vers la mi-Septembre. Plusieurs Botanistes regardent cet Arbre comme un vrai Poirier. Il en a en effet tous les caracteres.

MESPILUS, Neflier.

I. *MESPILUS Germanica, folio laurino non serrato; sive Mespilus sylvestris.* C. B. P.

Neflier des bois. (*Pl. II.*)

Les Nefliers s'élevent au-dessus des Arbrisseaux, & forment de petits Arbres. Leurs branches s'étendent de côté & d'autre sans régularité. Leurs bourgeons font un petit coude à chaque

nœud, qui eſt garni d'un bouton. Les boutons à bois ſont fort petits; ceux à fruit ſont plus renflés. Ceux-ci s'ouvrent au printemps, & produiſent, comme ceux du Coignaſſier, une petite branche ſur la longueur de laquelle il ſe développe pluſieurs feuilles, & à ſon extrémité une fleur.

Le Neflier commun s'éleve ſans culture dans les bois; & comme il s'y multiplie par ſes ſemences, il arrive ſouvent dans ſon fruit, dans ſes feuilles, dans ſes épines, &c. de légeres variations ſur leſquelles les Botaniſtes ont établi pluſieurs variétés. Mais ces différences étant peu conſidérables, quelquefois même peu conſtantes, nous les comprendrons ſans diſtinction dans la deſcription du Neflier des bois.

Sa fleur eſt compoſée d'un calyce d'une ſeule piece, diviſé par les bords en cinq appendices, quelquefois fort étroits, quelquefois aſſez larges. Ce calyce ſupporte cinq grands pétales blancs, arrondis, & concaves ou creuſés en cuilleron. On trouve dans l'intérieur de la fleur une vingtaine d'étamines attachées aux bords du calyce. Au milieu des étamines eſt le piſtil formé d'un embryon qui fait partie du calyce, & de cinq ſtyles terminés par des ſtigmates arrondis.

Ses feuilles ſont grandes, longues d'environ cinq pouces & larges de deux pouces, ſimples, entieres, formant un ovale très-alongé, terminées par les deux extrémités en pointe preſqu'égale, poſées alternativement ſur les branches, ſoutenues par des queues aſſez courtes. Elles ſont couvertes d'un duvet très-fin, relevées en dehors d'arrêtes aſſez ſaillantes, creuſées en dedans de ſillons peu profonds. Sous l'aiſſelle des feuilles, il ſort un bouton ou une épine, quelquefois l'un & l'autre. Les feuilles ſont très-légérement dentelées dans quelques individus; dans quelques autres elles ſont unies; & dans d'autres on en trouve d'unies & de dentelées. Il y a des Nefliers qui ont des épines; il y en a qui n'en ont point. J'ajouterai que les feuilles, ſur différents individus,

individus, & ſouvent ſur un même individu, n'ont pas les mêmes proportions. Les unes ſont très-alongées; les autres ſont plus larges relativement à leur longueur.

Ses fruits ſont petits, terminés par un ombilic très-ouvert, dont le diametre eſt preſqu'égal à celui des fruits, qui ſont comprimés par cette extrémité; il eſt bordé des échancrures du calyce qui ſubſiſtent juſqu'à la maturité du fruit. Il y a des fruits applatis par les deux extrémités, dont le diametre eſt de douze à quatorze lignes, ſur ſept ou huit de la tête à la queue. Il y en a qui ſont alongés, ayant douze ou treize lignes de diametre, ſur quatorze ou quinze lignes de hauteur; d'autres enfin ont une hauteur & un diametre preſqu'égaux. Ordinairement aux Neffles alongées, les découpures du calyce ſe rapprochant les unes des autres, couvrent l'ombilic; aux Neffles raccourcies, elles ſont courtes, ou s'écartent, & laiſſent l'ombilic ouvert.

Lorſque les Neffles des bois ſont molles, elles paroiſſent d'un goût relevé & aſſez agréable à ceux qui aiment ce fruit de fantaiſie.

On trouve dans l'intérieur de la Neffle cinq noyaux oſſeux & très-durs.

II. *MESPILUS folio Laurino major*. C. B. P.

NEFFLIER cultivé à gros fruit. (*Pl. III.*)

CE Nefflier eſt plus fort, & devient plus grand que les Neffliers des bois.

Le bourgeon eſt gros, brun-foncé, fort tiqueté de points gris, coudé à chaque nœud.

Le bouton eſt fort petit, terminé en pointe obtuſe, comme collé ſur la branche. Son ſupport eſt large & ſaillant.

La fleur a près de vingt-cinq lignes de diametre. Le calyce eſt haut de quatre lignes, large de huit lignes. Ses cinq échancrures

font longues de huit à dix lignes, larges de trois lignes près le calyce, & terminées réguliérement en pointe très-aiguë. Les cinq pétales font blancs, ronds, ayant près de neuf lignes de longueur & autant de largeur. Plus de quarante étamines prennent naiffance des bords intérieurs du calyce. Le centre de la fleur eft occupé par cinq ftyles joints par la bafe fans adhérence, & terminés par des ftigmates.

Les feuilles font plus grandes que celles du Neffier des bois. Il s'en trouve fur les bourgeons vigoureux qui ont plus de fix pouces de longueur fur plus de deux pouces neuf lignes de largeur. L'extrémité fe termine en pointe; le côté de la queue eft obtus, & fouvent accompagné d'une ou deux oreilles qui reffemblent à de petites folioles. Celles des autres branches font prefqu'également pointues par les deux extrémités, & fans oreilles à leur épanouiffement: les bords des unes font unis vers la queue, & dentelés réguliérement, très-finement & très-peu profondément vers l'extrémité. Les bords des autres font garnis de grandes dentelures obtufes, irrégulieres, & très-peu profondes. Elles font d'un vert-foncé, relevées en dehors de groffes nervures, creufées de fillons peu profonds en dedans; mais relevées de groffes boffes qui fe forment entre les nervures latérales, & s'étendent prefque de toute leur longueur; ce qui fait que la groffe nervure fe replie en arc en dehors, & que les bords de la feuille fe roulent un peu du même fens.

Les fruits font gros & courts, ayant dix-neuf lignes de diametre, fur quinze ou feize lignes de hauteur, quelques-uns moins. Il s'en trouve qui ont deux pouces de diametre, fur vingt lignes de hauteur. Lorfque ces groffes Neffles font molles, elles font beaucoup moins délicates & moins relevées que les fauvages, & fouvent elles ont un goût de pourri: parce que les fruits commençant toujours à mollir par le cœur, lorfque le dedans de ces groffes Neffles feroit bon à manger, le dehors eft encore

vert; & lorſque le dehors eſt en état d'être mangé, le dedans eſt pourri: au lieu que les petites Neffles, dont la ſuperficie eſt peu diſtante du centre, molliſſent par-tout preſqu'en même temps. Pour procurer le même avantage aux groſſes Neffles, il faut, lorſqu'elles commencent à s'attendrir en dedans, les mettre dans un van & les remuer, afin de meurtrir leur ſuperficie, & les diſpoſer à mollir auſſi promptement que l'intérieur. Enſuite on les entaſſe ſur de la paille où elles achevent bientôt de mollir.

La groſſe Neffle contient cinq noyaux oſſeux, comme celle des bois.

III. *MESPILUS folio Laurino, fructu ſine oſſiculis.*
NEFFLIER à fruit ſans noyaux. (*Pl. IV.*)

Ce Nefflier eſt à peu-près de la même grandeur que le précédent.

Ses bourgeons ſont plus menus, & plus alongés, d'un brun moins foncé, tiquetés de petits points d'un jaune rougeâtre. Ils ont quelques épines.

Ses boutons ſont beaucoup plus gros, plus alongés, écartés de la branche. Les ſupports ſont moins ſaillants.

Sa fleur a quinze lignes de diametre. Elle eſt compoſée 1°. d'un calyce d'une ſeule piece, diviſé en cinq grandes échancrures, dont deux qui enveloppent la fleur avant ſon épanouiſſement, ſont preſqu'auſſi grandes que les pétales, un peu blanchâtres vers le calyce, vertes dans le reſte, longues de ſix lignes, larges de cinq lignes, terminées en pointe. Les trois autres ne different des pétales que par leur ſituation, & la couleur verte qui borde leur extrémité; elles ſont blanches dans leur très-grande partie, & figurées comme les pétales; ſeulement on apperçoit une petite pointe au milieu de leur extrémité: 2°. de cinq pétales blancs, longs de ſix lignes & demie, larges d'autant, épais ou étoffés,

diminuant de largeur vers l'onglet, ronds par l'extrémité, quelques-uns presque figurés en cœur, traversés dans toute leur longueur d'un sillon sensible: 3°. de trente à quarante étamines terminées par de gros sommets: 4°. de trois styles informes sans stigmates, de la base desquels s'élevent cinq étamines avec leurs sommets. Outre les échancrures, souvent une ou deux stipules vertes, longues de sept à huit lignes, larges d'une ligne & demie à leur naissance, terminées en pointe, sortent du calyce & subsistent jusqu'à la maturité du fruit. La fleur du Neflier sans pepin differe de celle du Neflier à gros fruit, 1°. par sa grandeur qui est beaucoup moindre: 2°. par son calyce qui est moins large, plus alongé & assez semblable à celui du Poirier: 3°. par les échancrures: 4°. par le pistil.

Ses feuilles sont beaucoup moindres, sur-tout en longueur, que celles du Neflier à gros fruit. Les grandes feuilles des bourgeons ont deux pouces & demi de longueur, sur dix-huit lignes de largeur. La grosse arrête se courbe un peu en arc en dehors, & les petites nervures y sont très-saillantes. Les bords se froncent, & sont garnis & comme festonnés de grandes dents arrondies, irrégulieres & peu profondes. La queue est fort courte, d'un rouge plus foncé que celle des feuilles du Neflier à gros fruit. Les feuilles des branches à fruit sont, comme celles des autres Nefliers, alongées, unies par les bords, pointues par les deux extrémités; elles sont longues de quatre à quatre pouces & demi, & larges de vingt à vingt-quatre lignes.

Ses fruits sont petits, ayant onze ou douze lignes de diametre, sur une hauteur tantôt égale, tantôt moindre, & quelquefois plus grande. Les deux échancrures vertes du calyce se conservent sur le bord du large ombilic du fruit jusqu'à sa maturité; les trois autres se dessechent ordinairement long-temps avant que le fruit soit parvenu à sa grosseur. Ces Nefles n'ont point de noyaux, avantage qui, joint à celui d'être délicates, & de mollir entiére-

ment en peu de temps, doit les faire préférer à toutes les autres.

Le Nefflier ſe multiplie par les ſemences. Les deux eſpeces qu'on cultive dans les jardins ſe perpétuent par la greffe en fente, & en écuſſon, ſur le Poirier, le Coignaſſier, le Nefflier ſauvage, & toute la famille du *Meſpilus*. Tout terrein lui convient. Dans les terres humides, le fruit eſt plus gros; dans les terres ſeches, il a plus de goût. Si l'on veut lui donner une forme réguliere, il en eſt ſuſceptible, & ne craint point la taille. On peut l'élever en tige, le tenir en buiſſon, l'étendre en eſpalier ou en éventail; du reſte il n'exige aucune culture.

Ce fruit ſe mange crud ſans ſucre, ou glacé de caramel.

La culture de l'Azerolier eſt la même que celle du Nefflier.

Ses fruits ſe mangent cruds ou en compote lorſqu'ils ſont murs, & non pas mous. On les confit entiers. Il en vient d'aſſez bonnes confitures d'Italie, où l'Azerole blanche eſt eſtimée.

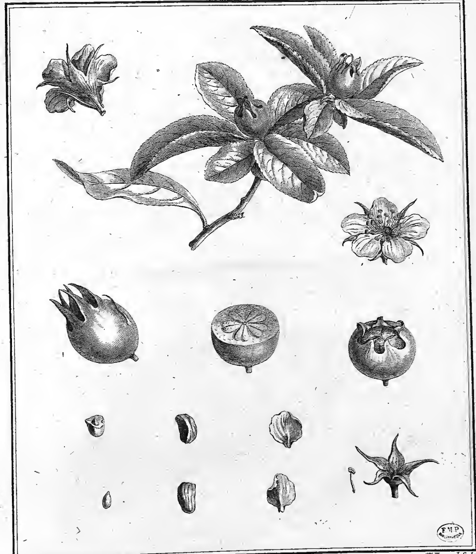
Les Azeroles mûriſſent en Octobre & Novembre. Les Neffles ſe mangent en Novembre & Décembre.



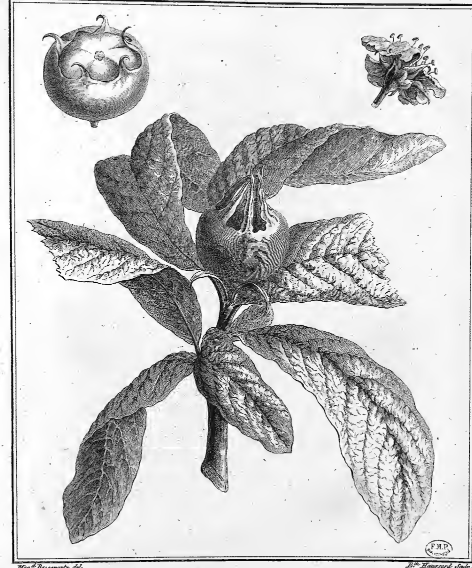


L.B. del. B.L. Henriquez Sculp.

Azerolier d'Italie.

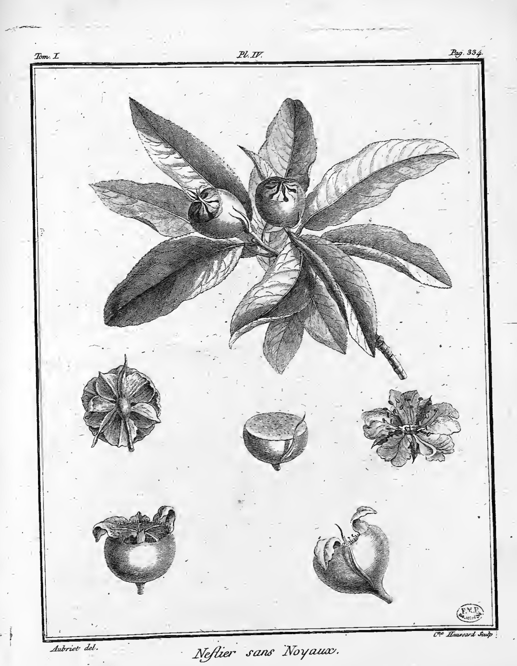


Neflier des Bois.



Mag.d Basseporte del. Et.ne Haussard Sculp.

Neflier a gros fruit.



Aubriet del. Che Haussard Sculp.

Neflier sans Noyaux.

MORUS,

MURIER.

MORUS fructu nigro. C. B. Pin. 459.

Murier à fruit noir.

Ce Murier, le ſeul qui doit trouver place dans ce Traité, eſt un aſſez grand Arbre, dont la forme eſt peu agréable & peu réguliere. Il ſoutient mal une partie de ſes branches, ſe ſoutient mal lui-même, ſa tige étant ordinairement tortue ou penchée de quelque côté. Il produit quelquefois des bouchons de faux bois dans un endroit, & ſe dégarnit ailleurs.

Les bourgeons ne ſont ni gros ni longs. Leur écorce eſt d'un vert-clair tirant ſur le fauve en quelques endroits; pendant l'hiver elle devient d'un brun rougeâtre, tiqueté de points gris.

Les boutons ſont gros, terminés en pointe aiguë, bruns, peu écartés de la branche. Le ſupport eſt fort gros & ſaillant.

Les feuilles ſont figurées en cœur alongé & un peu étroit du côté de la queue, qui eſt fort groſſe, ferme, ronde, d'un vert-clair, longue de huit à quinze lignes; les bords ſont garnis réguliérement de grandes dents aiguës, dont quelques-unes ſont ſurdentelées. Le dehors de la feuille eſt relevé de groſſes nervures blanchâtres, très-ſaillantes, qui ſe ramifient en un grand nombre de moindres; le dedans eſt creuſé de ſillons peu profonds correſpondants aux nervures. Les grandes feuilles ont ſix pouces & demi de longueur, ſur ſix pouces de largeur.

Au mois de Mai, chaque bouton qui s'ouvre, produit un bourgeon. Des premiers anneaux qui ſont à l'inſertion de ce bour-

geon, il ſort d'un à quatre épis de fleurs. A meſure que le bourgeon s'alonge, il produit des feuilles, & en même temps ſous l'aiſſelle de chaque feuille un bouton, & à côté de ce bouton un épi de fleurs. Il naît ainſi des boutons & des fleurs ſous l'aiſſelle des trois ou quatre premieres feuilles qui ſe développent; ſous les autres, il n'y a que des boutons. Les fleurs attachées immédiatement & grouppées ſans pédicule ſur une queue, filet, rafle ou ſupport commun, forment une eſpece de chaton ou d'épi. Sur un même individu, on trouve des épis de fleurs mâles & ſtériles, & des épis de fleurs femelles & fertiles. Les épis de fleurs mâles ſont longs de ſix à dix-huit lignes; ceux de fleurs femelles, de quatre à ſix lignes. Chaque fleur mâle eſt compoſée d'un calyce diviſé en quatre échancrures qui s'épanouiſſent; de quatre étamines aſſez longues ſurmontées de gros ſommets; & d'un piſtil avorté. Chaque fleur femelle eſt compoſée d'un calyce charnu diviſé en quatre échancrures qui ne s'épanouiſſent point; mais demeurent fermées & appliquées ſur un piſtil qu'elles couvrent, & dont elles ne laiſſent ſortir que le ſtyle diviſé en deux branches recourbées, & repoſant ſur un embryon conique, qui contient une ſemence ou un pepin. Quelques branches ne portent que des chatons de fleurs mâles, & d'autres des chatons de fleurs femelles. Il y a auſſi des Mûriers qui donnent beaucoup plus de fleurs mâles que de fleurs femelles. Il faut éviter de les multiplier.

Les fleurs mâles tombent après avoir fécondé les fleurs femelles. Celles-ci deviennent des baies ou de petits fruits longs de quatre à cinq lignes, larges de deux à trois lignes & demie, compoſés de quatre pieces ou lobes, emboîtés l'un dans l'autre, & ſe recouvrant en partie. De dix à trente-ſix de ces baies (ſuivant le nombre des fleurs de l'épi) raſſemblées & ſerrées l'une contre l'autre ſans aucune adhérence, & attachées immédiatement ſur le ſupport commun, ſe forme le fruit qu'on appelle *Mûre*. Une belle Mûre a environ quatorze lignes de longueur, ſur dix ou onze

onze de diametre. La peau de chacune des baies eſt d'abord d'un vert-clair, enſuite d'un beau rouge, enfin d'un noir-foncé & luiſant: alors elle eſt mûre; ſa peau eſt très-mince & ſe rompt facilement; elle ne contient aucune ſubſtance ſolide, mais un jus ou eau d'un beau rouge-foncé, & d'un goût aigrelet. On trouve dans chaque baie une petite ſemence applatie, d'un rouge-foncé, oblongue, un peu moins obtuſe par une extrémité que par l'autre. Le ſupport commun de toutes les baies qui forment le fruit eſt ligneux & très-dur, garni d'un grand nombre de poils & fibres très-menues, longues de près de deux lignes, qui pénetrent avant dans les baies, & leur ſervent d'attache ſur ce ſupport.

On plante le Mûrier dans une baſſe-cour ou quelqu'autre lieu couvert & propre à abriter ſes fleurs & les empêcher de couler: il ne demande ni taille ni culture. Les amateurs de ſon fruit peuvent planter un Mûrier en eſpalier à quelqu'expoſition que ce ſoit; il tapiſſera fort bien le mur & donnera de très-beau fruit. On peut l'élever de ſemences, mais les marcotes & les boutures ſont une voie plus prompte, plus sûre & plus facile.

On mange les Mûres crues au commencement du repas. On en fait des ſyrops propres à appaiſer ou modérer les maux de gorge; mais on emploie plus ordinairement à cet uſage les Mûres des haies, qui ſont les fruits de la ronce; non qu'elles ſoient préférables, mais parce qu'elles ſont plus communes.

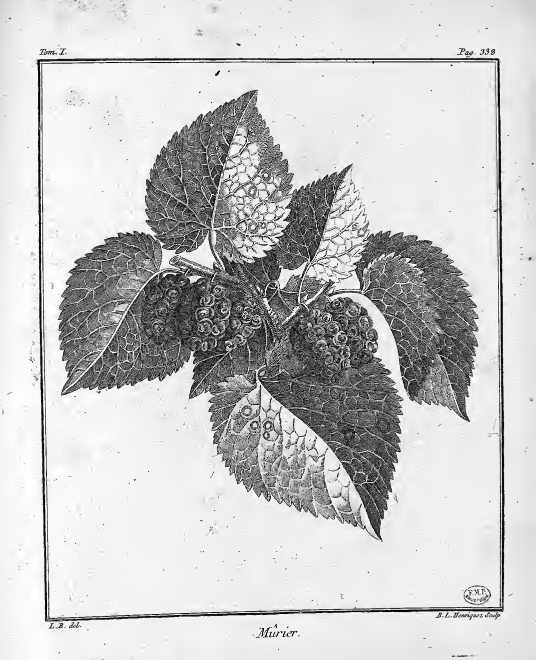
La maturité des Mûres eſt depuis la fin de Juillet, juſques vers la fin de Septembre. Aux approches de l'automne, les feuilles du Mûrier ſe couvrent de taches rouſſâtres.

Fin du Tome premier.

ERRATA.

Page 41, *ligne* 5, un peu : *liſez*, très-peu.

De l'Imprimerie de L. F. Delatour, 1768.



Mûrier.





